

Diez Siglos Sauvignon Blanc



VIÑEDOS

Las uvas con las que se ha elaborado este vino provienen de una parcela de 9 Ha situada en una zona privilegiada a 750 metros de altitud. Los grandes cambios de temperatura entre el día y la noche e inviernos muy largos, aportan a la uva una perfecta madurez y salud. Controlamos mucho la producción de este vino para que hoy puedas disfrutarlo.

ELABORACIÓN

Las uvas son recogidas mediante vendimia selectiva, siempre durante la noche, minutos después son maceradas durante 10 horas a baja temperatura antes de ser prensadas neumáticamente. Para conservar todos los aromas que esta variedad nos aporta, la fermentación alcohólica se produce también a baja temperatura.

NOTAS DE CATA

- ❖ **VISTA:** Amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante.
- ❖ **NARIZ:** perfecta expresión aromática ensamblada con una agradable acidez. Notas vegetales como hierba fresa y frutas exóticas.
- ❖ **BOCA:** En la boca tiene una perfecta frescura, típica de la variedad. Estructura intensa, persistente y redondeada

MARIDAJE

Un vino muy versátil, ideal con mejillones, gambas, ostras... Combina perfectamente con arroz y pescado fresco.

VARIEDAD	TEMPERATURA DE CONSUMO	GRADO ALCOHÓLICO
100% Sauvignon Blanc	8° C	13,5% Vol.



Diez Siglos Sauvignon Blanc



VINEYARDS

The grapes used to elaborate this wine come from a 9-hectare plot located in a privileged area at an altitude of 750 metres above sea level. The large temperature changes between day and night and the very long winters give the grapes perfect ripeness and health. We control the production of this wine so that you can enjoy it today.

WINE MAKING

The grapes are collected by selective harvesting, always during the night, after which they are macerated for 10 hours at low temperature before being pneumatically pressed. In order to preserve all the aromas of this variety, alcoholic fermentation is also carried out at low temperature.

TESTING NOTES

- ❖ **SIGHT:** Pale yellow with greenish tones, clean and bright.
- ❖ **NOSE:** perfect aromatic expression assembled with a pleasant acidity. Vegetable notes such as strawberry grass and exotic fruits.
- ❖ **MOUTH:** In the mouth it has a perfect freshness, typical of the variety. Intense structure, persistent and round.

FOOD PAIRING

A very versatile wine, ideal with mussels, prawns, oysters... It combines perfectly with rice dishes and fresh fish.

VARIETY	CONSUMPTION TEMPERATURE	ALCOHOL CONTENT
100% Sauvignon Blanc	8° C	13,5% Vol.

