



# protea

## Sauvignon Blanc

### VINIFICACIÓN

Después de un asentamiento de dos días, las parcelas individuales se fermentaron por separado con una selección de cepas de levadura cultivadas. Tras la fermentación, el vino reposó en sus lías para dar un sabor completo y redondo antes de ser mezclado y embotellado.

### NOTAS DE CATA

Atracción instantánea de aromas de cítricos, pomelo y granadilla. Esto continúa en la boca con sabores vivaces de limón y pomelo para acompañar nectarina y granadilla más tropicales. Refrescante y jugoso, con una acidez brillante, la fruta contrarresta bien y el vino tiene un cuerpo y una sensación en boca encantadores. Redondo, gratificante y de larga vida.

### MARIDAJE

Mariscos, carnes blancas, especias, quesos y vegetales

**Alc:** 12.5 %

**TA:** 5.5 g/L

**pH:** 3.43

**RS:** 2.3 g/L



[www.proteawines.com](http://www.proteawines.com)

