

Conquesta Sauvignon Blanc



Felix Solis

Información Técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despalillarán y se someterán a maceraciones por debajo de los 10 grados durante 6-8 horas. Las fermentaciones ocurren a temperaturas bajas para maximizar los aromas primarios típicos de esta variedad.

Vino Varietal Conquesta Sauvignon Blanc

Los viñedos Sauvignon Blanc están creciendo en importancia a medida que la oferta española de vinos varietales crece en número y volumen. Los vinos varietales españoles ya son una gran promesa para el mundo.



Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Sauvignon Blanc

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Gran intensidad aromática con tonos cítricos y tropicales. En boca deja una sensación fresca con final limpio y elegante.

Maridaje

Ideal para acompañar con cualquier ensalada de pescado o marisco, pasta o arroz.