



Felix Solis

Vinos de Nueva Zelanda

Pulpo Sauvignon Blanc Nueva Zelanda

Pulpo te invita a descubrir el sabor de los vinos del “Nuevo Mundo” con cualquier receta de la gastronomía española siendo los pescados y mariscos su mejor tándem. Fiel a su origen, este Sauvignon Blanc captura la esencia de la uva cultivada en el clima marítimo de Marlborough. Elaborado a partir de viñedos en los valles de Awatere y Wairau.



Región

Nueva Zelanda es un importante país que produce vinos denominados como “vinos del nuevo mundo”. Vinos reconocidos mundialmente que reflejan el aire puro y el sol. Marlborough es una región vinícola conocida en el este del país, característica por una combinación de clima frío pero con sol, que unido a las lluvias que se producen en la zona y las características del suelo, moderadamente fértil, produce vinos únicos como este. El varietal más popular es el Sauvignon Blanc, seguido de cerca por el Pinot Noir y Chardonnay.

VARIEDAD
Sauvignon Blanc

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
7-10°C.

Notas de Cata

Este vino tiene aromas clásicos a jugosas y sabrosas frutas tropicales. También a cítricos, con sabores intensos de maracuyá e intensa grosella.

Maridaje

Disfruta con ensaladas y mariscos, como ostras o gambas, y deliciosas tapas.

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.

Premios

ORO
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024
2025 Mundus Vini: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024