

CONDESA DE LEGANZA SAUVIGNON BLANC

Um vinho que sussurra verdades em cada gole, em toda conversa que acontece ao redor de uma taça.



Castela Mancha - Espanha



Sauvignon Blanc



10 horas de maceração a frio e fermentação a 17°C.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo dourado, brilhante com tons verdes.



Boa intensidade. Notas de frutas tropicais que dá lugar a sensações herbáceas, como um ramo de tomate. Elegantes notas florais.



Intenso na boca, sendo agradável, homogêneo e bem equilibrado. Acidez bem equilibrada que disponibiliza frescor no vinho. Final médio, as notas florais são mais persistentes, ao fundo proporcionam um leve retrogosto frutado.



Temperatura de serviço entre 7°C a 10°C.



Batatas assadas ou purê. Combina muito bem com a maior parte dos peixes, mariscos e verduras. Fondue, queijo de cabra ou roquefort. Massa com manjeriço, molho bechamel ou queijo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,1%

Açúcar: 1 g/l

Acidez Total: 6 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO