

GAZATE Sauvignon Blanc



VARIETAL: 100% Sauvignon Blanc

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO La Mancha

NOTAS DE CATA: Presenta un color amarillo dorado, pálido acerado, con reflejos verdosos, muy limpio y brillante. Muy franco de sabor, sabroso, fresco, afrutado de gran finura, destaca la armonía entre sus componentes y la sedosidad de su paso, siendo el final de boca largo y persistente con un retrogusto propio de la variedad. Su aguja natural, unido a su acidez bien combinada con el alcohol le confiere una extraordinaria frescura

MARIDAJE: Acompaña a pescados y mariscos, así como postres, quesos suaves y ensaladas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7-8°C

ÚLTIMOS PREMIOS:

86 puntos Guía Peñín 2013 (5 estrellas)

Medalla Bronce DO La Mancha 2013

NOTAS: