

Melior SAUVIGNON

1. **Nombre del Vino:** Melior Sauvignon
2. **Dirección de la Empresa:** Ctra. Renedo-Pesquera km 30. Valbuena de Duero – San Bernardo (Valladolid)
3. **Variedades de Uva:** Sauvignon Blanc 100%.
4. **Suelo de los Viñedos:** terreno pedregoso y relieves suaves.
5. **Alcohol:** 12,5 %
6. **Clima de la Zona:** Continental
7. **Edad Media de los Viñedos:** 11 años.
8. **Tipo de Vendimia:** Manual.
9. **Tipo de Elaboración:** fermentación en depósito de acero inoxidable
10. **Temperatura Media de Fermentación:** 16 °C
11. **Estabilización:** Por frío.
12. **Fermentación Maloláctica:** no
13. **Temperatura de Consumo:** 6 – 8 °C.
14. **Comidas Apropriadas:** Pescados blancos, quesos poco curados y carnes blancas.
15. **Cata:**

En fase visual destacamos su tono amarillo y reflejos dorados, brillante e intenso.

Muy aromático (con gran intensidad), aromas netamente de frutas tropicales (guayaba y maracuyá) y notas minerales.

En boca muy sabroso en con ligero amargor y estructura media, sensaciones frutales y final largo y cálido. En retronasal se reproducen agradables sensaciones aromáticas.

Se recomienda como aperitivo y acompañado de pescados elaborados y mariscos.

Servir frío.