



SAUVIGNON BLANC

Vino de color amarillo pálido brillante con tonos verdosos. Gran intensidad aromática con notas de fruta tropical y matices de flores blancas. Gran frescura, con acidez muy equilibrada y toques finales de piña y lima.

Perfecto para acompañar ensaladas, quesos cremosos y grasos, productos del mar cocinados a la plancha o al vapor. Pruébalo con una ensalada de tomate, pimiento verde y espárragos, incluso con una ensalada de frutas, te sorprenderá!. Temperatura de servicio entre 7º y 9ºC.

La variedad Sauvignon Blanc es una variedad muy aromática y adaptada a los climas fríos, aunque también ofrece una aceptable adaptación a los climas secos. Su brotación es temprana y resistente a los fríos. Los racimos son cilíndricos de tamaño mediano, con uvas de color amarillo pajizo, su piel es suave y su zumo muy aromático.

El vino se obtienen tras un ligero prensado de las uvas y posterior eliminación de las materias sólidas del mosto el cual, se fermenta lentamente a una temperatura controlada que permite extraer de la uva todas sus cualidades de aroma, sabor y color.

FINCA LA HUERTA



VINOS LA FONTANILLA
FINCA LA BLANCA, S.L.
C/ Princesa, 84.
45840. La Puebla De Almoradiel.
Toledo.
Tfno. +34 925 178 440 / +34 968 879 521.
FAX. +34 968 879 675.
e.mail: fincalablanca@fincalablanca.es
www.fincalablanca.es

Botella:.....	75 cl.	Cajas / Palet:.....	105.
Botellas / Caja:.....	6.	Cajas Camión:.....	2.625.
Peso Botella:.....	1,44 Kg.	Cajas TC 20':.....	2.660.
Peso Caja:.....	8,66 Kg.	Cajas TC 40':.....	2.625.