

bascarlon



SAUVIGNON

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 100% SAUVIGNON

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósito de acero inoxidable

Con removido de lías durante un mínimo de 3 meses.

Temperatura de fermentación: 15°C.

Duración de la fermentación 21 días.

Maceración en frío: 12 horas 6°C.

Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Vino de color amarillo verdoso, brillante e intenso. Aromático con recuerdos a frutas tropicales y hierbas. En boca es sabroso, con ligero amargor y estructura media, con un final largo y cálido debido al removido diario de lías durante 3 meses como mínimo.

MARIDAJE: Pescado, marisco y ensaladas templadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8°C



bascarlon

SAUVIGNON

bascarlon
SAUVIGNON



Denominación de Origen

Vino de color amarillo verdoso, brillante e intenso. Aromático con recuerdos a frutas tropicales y hierbas. En boca es sabroso, con ligero amargor y estructura media, con un final largo y cálido debido al removido diario de lías durante 3 meses como mínimo. Pescado, marisco y ensaladas templadas. Temperatura de Servicio: 6-8°C.

Made with 100% sauvignon blanc grape variety, which are on average twenty years old. Pale-yellow colour with green glints. On the nose it is intense with clear aromas of tropical fruits and aromatic herbs. Tasty on the palate with a light bitterness and medium structure, sensations of fruit and a long, warm finish with pleasant perfume of grapefruit coming through. Warm salads, fresh fish and seafood. Temperature: 6-8°C.



Elaborado y embotellado
por S.C.I.A.C. La Seca - Valladolid
(ESPAÑA) R.E. 2098-VA
PRODUCT OF SPAIN

75cl.



Contains Sulphites - Contiene Sulfitos - Bevat Sulfiten - Enthält Sulfite - Innehåller Sulfiter

FICHA LOGISTICA:

Botella bordelesa tradición light – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219006500/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219006507/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37; Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.