



DOMINIO DE LA VEGA

DOMINIO DE LA VEGA

Recuérdame



DATOS TÉCNICOS

D.O: Utiel Requena

Variedad: Sauvignon Blanc

Elaboración: Se procede a una maceración de sus uvas a baja temperatura durante unas horas de esta manera realizamos una mayor extracción de los precursores aromáticos del hollejo. Posteriormente, se procede a una limpieza del mosto natural por frío para dar paso a la fermentación durante unos 10-12 días aproximadamente. Tras el primer trasiego, una vez terminada la fermentación, se realizan constantes removidos de sus levaduras antes de entrar en bodega.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 8°C

Maridaje: pescados, mariscos o carnes blancas, ensaladas y salazones marinas, además de pastas y arroces marineros



D' CANTAVINOS S.L.