



LA GRANADILLA

VIÑEDOS Y BODEGAS



DOMINIO DE LA GRANADILLA

SAUVIGNON VS

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo con irisaciones aceradas, destacan las notas de frutas exóticas (maracuyá, hoja de tomate)... con una intensidad alta.

En boca tiene una entrada muy amable y fresca, aparecen de nuevo sabores exóticos y un carácter herbáceo que le confiere otro rasgo característico de la variedad Sauvignon.

Todo ello le hace un vino varietal muy equilibrado donde se combinan las características del viñedo de secano (mucho extracto) y el regadío (muy aromático) ideal para los amantes de esta variedad.

VIÑEDOS



Superficie: 4 Ha.

Tipo de suelo: Pedregoso rico en calcio y magnesio.

Edad de las viñas: +15 años

Tipo de plantación: Espaldera

Viñedos Familiares: El trabajo en campo es muy meticuloso y siempre respetando el entorno.

ELABORACIÓN



Vendimia: Nocturna Mecanizada.

Fermentación: En acero inoxidable, lenta y a una temperatura que oscila entre 14°C y 16°C. El vino fermenta y se cría en sus propias lías durante 3-4 meses.

Grado: 13,5 % Vol.

GASTRONOMÍA



Es un vino indicado para acompañar mariscos de concha y mariscos cocidos. Marida así mismo con todo tipo de pescados, quesos frescos y jamón serrano.

Consumir a temperatura: 8-10°C.

PACKAGING



Embalaje: Cajas de cartón de 6 botellas

Botella: Borgoña 75 cc, color musgo