

LOS GREDALES DE EL TOBOSO



LOS GREDALES DEL TOBOBO SAUVIGNON BLANC ECOLÓGICO

Tierra de Castilla, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12,0%.

Elaboración: Despalillado y suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10°C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas para potenciar su perfil aromático. Fermentación en depósitos de hormigón a temperatura controlada entre 16 a 18°C. Conservación del vino sobre sus lías durante 2 meses a baja temperatura para preservar los aromas varietales, seguido de un respetuoso proceso de estabilización y embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 9 - 12º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

A tractivo color amarillo pálido verdoso. Ofrece aromas de gran intensidad y pureza varietal del Sauvignon Blanc, donde destacan las frutas tropicales bien maduras (maracuyá y mango), con notas vegetales (boj) y balsámicas (hinojo y otras hierbas típicas del entorno). Boca muy fresca y elegante, equilibrada, con mucho nervio, mineral, dotada de una buena longitud y personalidad, terminando con una agradable persistencia aromática.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Arroz de pescado, Pollo asado, Pescado blanco al horno, Quesos curados, Ahumados.

LOS GREDALES DE EL TOBOSO

En Los Gredales de El Toboso, nuestro respeto por la tierra va más allá de la producción de vino; es un compromiso con el medio ambiente y con las futuras generaciones. La sostenibilidad es uno de los pilares que guía cada una de nuestras decisiones, desde el cultivo de las vides hasta la elaboración y almacenamiento de nuestros vinos.

TOMA
UNO