

BODEGAS HISPANO+SUIZAS



HISPANO SUIZAS IMPROMPTU SAUVIGNON BLANC

D.O.P. Utiel-Requena, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,5%.

Elaboración: Una vez finalizada la fermentación se trasiega a depósitos exclusivos Galileo (depósitos esféricos de cemento con superficie radiante) para mantenerlo con las lías finas en suspensión hasta su embotellado.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Amarillo con reflejos verdoso.

Aroma de intensidad muy alta, complejo con fondo mineral, recordando aromas de fruta. Sabor con buen peso de fruta en boca, untuoso, denso, buena acidez final y muy largo en boca.

MARIDAJE

Ideal para maridar con mariscos, pescado, quesos curados, verduras, ahumados, arroces de marisco o carnes blancas.

BODEGAS HISPANO SUIZAS

Bodegas Hispano+Suizas pertenece a la Denominación de Origen Protegida Utiel- Requena, una de las zonas vitivinícolas españolas de mayor tradición y en la que han apostado para producir sus vinos. Esta región, situada a caballo entre la meseta y el Mediterráneo, permite una combinación climática para producir uva de gran calidad y con singularidades muy acusadas.

TOMA
UNO