

Denominación de origen
Navarra

Añada
2016

Crianza
Vino joven.

Tipo de botella
Bordelesa C313 musgo de 75 cl.

Variedad de la uva
Sauvignon Blanc (100%).

Elaboración
Maceración en frío a temperatura de 8-10°C.
Separación del mosto yema por gravedad,
fermentación controlada con levadura seleccionada
a una temperatura de entre 16-18°C. Se mantiene
con sus lías hasta el momento del embotellado.



“ Un vino que expresa el carácter singular y único de la variedad unido a la frescura. ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color pajizo brillante.
Aroma intenso, fruta fresca, notas tropicales, flores blancas, varietal.
En boca es sabroso, vivo, bien estructurado y persistente.

Análisis

Graduación: 12,85 % vol.
SO2 libre: 25 mg/l.
SO2 total: 70 mg/l.
Acidez total: 3,92 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 2,6 g/l.

Gran Feudo Edición Limitada
Viñas Blancas