



# AL VENT SAUVIGNON BLANC

## DOP UTIEL REQUENA

VARIETALES  
**100% SAUVIGNON BLANC**

ELABORACIÓN  
CUIDADOSA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS DE LA VARIEDAD SAUVIGNON BLANC, QUE TRAS UN SUAVE ESTRUJADO, PASAN A MACERAR EN FRÍO DURANTE UN PERIODO DE 12 HORAS. TRAS LA FERMENTACIÓN Y PREVIO AL EMBOTELLADO, SE LLEVA A CABO UNA FILTRACIÓN TANGENCIAL QUE RESULTA EN UN VINO LIMPIO Y FRESCO.

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color amarillo pajizo con finos reflejos esmeralda y un brillo natural resplandeciente

**AROMA:** Matices de hinojo, piel de naranja e intensas notas tropicales

**SABOR:** Perfecta alianza entre la frescura de su acidez y la elegancia de su fruta.

### MARIDAJE

AL VENT SAUVIGNON BLANC ES UN VINO IDEAL PARA DISFRUTAR EN EL APERITIVO O ACOMPAÑAR PLATOS DE PESCADO COMO EL CEBICHE, ADEMÁS DE PASTAS, ARROCES. SERVIR ENTRE 6 Y 8°C.

FORMATOS DISPONIBLES  
**750 ML**