



Marca y cosecha:

Castillo Real Sauvignon Blanc

Procedencia:

Valdepeñas, Ciudad Real, España.

Presentación en botellas:

750 ml

DATOS DEL VINO

Tipo:

Blanco

Variedades de uva:

Sauvignon Blanc 100%

Elaboración y/o crianza:

Fermentación controlada de 7-14 días en tanques de acero inoxidable a temperatura estable entre 20-26°C.

Graduación alcohólica: 12 %vol

Acidez Total (tartárica): ≥4gr/l

Acidez Volátil: ≤0'45 mgr/l

Sulfuroso Total: ≥110 mgr/l

Azúcares Residuales: ≤2'2 gr/l

CATA

FASE VISUAL:

Color amarillo pálido.

FASE OLFATIVA:

De gran complejidad aromática, destacan con intensidad frutas maduras y notas de miel.

FASE GUSTATIVA:

Boca suave, resulta pleno y meloso.