



DON PRÓSPERO

SAUVIGNON BLANC 2017

Ficha Técnica

Corte proveniente de la elaboración de tres parcelas diferentes con distintos grados de madurez de nuestro viñedo en Canelón Chico.

Cosecha manual, racimos seleccionados, ingreso a bodega en las primeras horas del día, para llegar con temperaturas muy bajas.

Posterior al despalillado se realiza una maceración pelicular de 12 horas a 10° C, antes de proceder al prensado, para lograr una mayor extracción de aromas. Prensado directo, defangado y posterior sembrado de levaduras seleccionadas, fermentación durante 21 días a 11 °C.

Embotellado la primer semana de mayo, para lograr una excelente conservación.

Alc: 13%

Nota de Cata

Color piel de limón. Un intenso aroma a frutas tropicales como pomelo, melón y cítricos. En la boca podemos encontrar delicados sabores a durazno y naranja con un final persistente. Acidez equilibrada.

Gastronomía

Ideal para acompañar frutos del mar, ensaladas verdes y aperitivos.

Beber fresco a 12° C.