



G&G BY GINASOMMELIER
SAUVIGNON BLANC
2017



Varietal: Sauvignon Blanc. 83% del vino fue fermentado en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada y 17% fermentando en barricas nuevas de roble francés con una estancia de 12 meses con sus lías y trabajo de bâtonnage.

Vol Alc: 12.7%

En vista presenta un color amarillo canario, destellos dorado claro y ribete plateado.

En nariz tiene una alta intensidad aromática en donde destacan los frutos como guayaba, mango, lima, piña, existen también notas de flores blancas así como de regaliz, almizcle, mantequilla derretida, café tostado y aromas de vainilla derivados de su estancia en finas barricas nuevas de roble francés.

En gusto tiene un ataque medio alto, es un vino untuoso que tiene un gran equilibrio entre sus componentes y un final prolongado.

Maridaje: Quesos finos de mediana intensidad, pavo, langosta, pastas condimentadas, pescados y mariscos a la mantequilla.

Temperatura de servicio: 10° C

Guarda: 3 a 5 años en buenas condiciones de cava.



ginasommelier

91
GUIAPEÑÍN
PUNTOS
2019