



TRASLAGARES SAUVIGNON 2.019



Elaborado con uva de excelente calidad, recogida únicamente de nuestros viñedos que nos recompensan con ella por los continuos cuidados prestados a la planta.

Aprovechando las características de proximidad y la construcción enterrada de la bodega, y como consecuencia del esmero que ponemos en todos los procesos de cultivo y elaboración, ofrecemos, como cada año, un vino joven, redondo, alegre y muy varietal.

A la vista presenta un color amarillo pálido, con el matiz acerado característico de la variedad. Es transparente, limpio y brillante, atractivo y agradable a la vista.

En nariz, tiene una gran potencia y riqueza aromática que se manifiesta en una excepcional suma de notas de florecillas blancas y fruta tropical características de la variedad sauvignon, desprendiendo una agradable frescura.

En boca es complejo, fresco, con una entrada suave que se va completando, ofreciendo un final ya presagiado, con los mismos matices que aparecen en nariz y una espléndida acidez. Elegante, estructurado, de intensidad alta. Largo y animado.

Recomendaciones

En la mesa, es el complemento ideal de pasta, arroces, pescados o mariscos, y también de una animada charla o ese deseado momento de descanso.

Temperatura de consumo: 8° - 10°C.

Conservación

Temperatura óptima: 6° - 10°C.

Lugar suavemente ventilado y oscuro.