

Finca Los Trenzones

FINCA LOS TRENZONES SAUVIGNON BLANC

Descripción

Limpio, brillante, amarillo limón con destellos dorados. Aromas dulces y goloso. Destacan las notas vegetales, frutas tropicales y un toque cítrico. Sedoso en el paladar, agradable, equilibrado y buena acidez. Final intenso y muy frutal.

Salchichas frankfurt. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o roquefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

Características



Blanco Sauvignon Blanc



10 horas de maceración en frío y fermentación a 17°C



D.O. La Mancha



75 cl.



Premios



Medalla de Oro, añada 2016. Berliner Wein Trophy.
Año 2017. Alemania



Medalla de Oro, añada 2.015, Concurso a la Calidad
de los Vinos Embotellados y Varietales de la DO
Mancha 2.016, España



Medalla de Bronce, añada 2.014, Concurso a la
Calidad de los Vinos Embotellados y Varietales de la
DO Mancha 2.015, España