

Sauvignon blanc 2019 Mas de Sant Iscle

És el nou vi aparegut després del canvi de propietaris. Sauvignon blanc 100%, es verema en caixes de 15 kg per preservar els raïms.



Es fa un premsat suau i passa a fermentar en dipòsits d'acer inoxidable. Queda aquí tres mesos i s'estabilitza. Té un color groc intens, molt net i brillant, amb una certa densitat en copa. En nas ens dona el perfil típic de la varietat, que s'ha adaptat molt bé a la comarca. Trobem fruita com el meló, el mango, amb tocs cítrics i frescos... L'entrada en boca és fresca i llaminera, untuós, voluminós, tornem a trobar les fruites que detectàvem en nas. Final llarg i intens. En definitiva, vi fresc, varietal, fàcil d'entendre i apte per a tots els públics. Ideal per a: aperitiu, amanides, pizza, peix, menjar asiàtic i/o picant.

Preu de venda: 11 euros