

PAUL MAS

SAUVIGNON BLANC

IGP Pays d'Oc

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO

Vides de 17 a 27 años

Tipo de suelo: Piedra caliza con grava

Cosecha mecánica por la noche con el fin de evitar la oxidación.

Rendimiento promedio: 55 hl/ha

VINIFICACIÓN

Despalillado de la uva, sin contacto con la piel. Fermentación tradicional durante 4 semanas con levaduras selectas. 80% en cubas de acero inoxidable y el 20% en barricas de roble francés.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color amarillo pajizo con ribetes plateado.

Nariz: Aromas a frutos tropicales y cítricos como maracuyá, piña, limón amarillo, flores blancas y hierbas frescas.

Boca: Fresco, rica acidez, cuerpo ligero, se confirman las notas frutales con un toque herbal y largo final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 10°C.

Se puede disfrutar con pescados y mariscos, incluso Foie Gras, postres de frutas. Este vino es recomendable incluso para beberse solo, como bebida relajante.

