

# menade

## SAUVIGNON DULCE ECOLÓGICO

100 % Sauvignon / Viticultura natural orgánica certificada tratada de forma especial buscando un menor rendimiento para poder obtener una maduración más elevada.  
Sin utilización de azufre ni cobre en los viñedos.



### Vendimia

Manual.

### Fermentación alcohólica

Se realiza espontáneamente, en depósitos de acero inoxidable con levaduras salvajes. La fermentación se para por la bajada de temperatura - corte de frío -, manteniendo así un nivel de azúcar residual entre los 80 - 90 gramos de litro.

### Estabilización

Clarificación con bentonita, estabilización natural frente al frío, filtración con celulosa natural.

### CATA SENSORIAL

#### Color

Suaves destellos pálidos dorados.

#### Aroma

Marcadas sensaciones de frutas exóticas, blancas como peras en almíbar. Envoltura en fragancias con procedencia típica a la variedad Sauvignon.

#### Boca

Acogedora dulzura frutal con presencia de fruta blanca, que abre paso a la sorprendente frescura y natural acidez. Persistente, largo y suave en el retrogusto.



	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
BOTELLA	Corcho	1	29,55	6,18	-	8437008963860
CAJA	x12	12	31	21	27	8437008963129
PALLET	Europallet/90	1080	1,7	80	120	-
COMPOSICIÓN DEL PALLET						
	TOTAL CAJAS	Nº PISOS	Nº CAJAS / PISO			
	85	5	17			