

# 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.



HISTAMINE FREE  
GLUTEN FREE  
VEGAN

### 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

Color pálido con ribete verdoso y reflejos dorados suaves.

### Aroma

Aromas a orejones, ciruelas con toques amargos, cítricos, herbáceo.

### Boca

En boca, frutas de huesos y albaricoque verde. Acidez y dulzor equilibrados, mineralidad y frescor



10% Vol.



50cl



6-9 °C



6000-8000 kg/ha

	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	170	80	120	-

### COMPOSICIÓN DEL PALLET

TOTAL CAJAS	Nº PISOS	Nº CAJAS / PISO
85	5	17