

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.



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

Amarillo pajizo pálido.

Aroma

Toques a pera de agua, fruta de la pasión, albaricoque, chirimoya y pétalos de rosa.

Boca

Tiene una textura amable y destacan la fruta de hueso y el plátano maduro en retronasal.
Buen equilibrio entre su dulzor y acidez naturales.



11% 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