



# Montespina

## SAUVIGNON BLANC



### DESCRIPCIÓN:

La uva Sauvignon se ha adaptado al terreno de la D.O. Rueda excepcionalmente. La dureza del clima continental y el suelo pobre, han hecho que esta uva manifieste gran complejidad de aromas y un buen equilibrio en la boca.

### BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. controla 45 Has de viñedo de la variedad Sauvignon enclavadas en los municipios de La Seca, Villaverde de Medina y Rueda, en el corazón de la Denominación de Origen. Nuestra bodega asesora en todo momento a los viticultores y especialmente a la hora de la vendimia, donde el control sanitario y de maduración debe ser exhaustivo para preservar la más alta calidad.

### ELABORACIÓN:

La uva Sauvignon en Rueda, suele madurar antes que la verdejo y es la primera que entra en la bodega. En su elaboración aplicamos la más alta tecnología requerida para vinos blancos de alta calidad. Por las características del terreno y el clima de Rueda, nuestra Sauvignon aporta a sus vinos un cuerpo y aromas con una personalidad excelente, y se diferencian de los vinos de la misma variedad del resto del mundo.

### NOTA DE CATA:

Amarillo pálido con leves tonos verdosos, muy brillante. En nariz despliega exuberantes aromas predominando las frutas tropicales sobre un fondo floral con recuerdos de manzanilla y tila. En boca es muy amplio, voluminoso, con un paladar grato y un final fresco y afrutado que invita a otra copa.

**RECOMENDADO CON:** Pescados, marisco y excelente con foie.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 7-10°C

### DATOS LOGÍSTICOS:

Montespina Sauvignon Blanc 750 ml.

EAN Botella: 8412934361218  
Medidas: 313 x 72,7 mm  
Peso: 1.180 gr.  
Cierre: Corcho Sintético

EAN Caja (6 botellas): 8412934861213  
Medidas: 24 x 16,3 x 32,5 cm  
Peso: 7,3 kg.  
100 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,44 m.)  
25 cajas / fila  
Peso Pallet: 755 kg