

SON AMARET

M A L L O R C A

Sauvignon Blanc 2021



TIPO DE VINO	Blanco
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vino de la tierra Mallorca
VARIEDADES	Sauvignon Blanc
DATOS TÉCNICOS	Grado alcohólico 13,0% Acidez total 4,6 g/L (á. tartárico) Azúcares residuales 0,9 g/L
ELABORACIÓN	Sedimentación, fermentación en frío en tanque de acero con almacenamiento prolongado de levadura fina
DESCRIPCIÓN	La combinación de aromas fríos y cálidos convierte a este jugoso Sauvignon Blanc en una sensación gustativa: la grosella, la manzana y la piel de limón se encuentran con la flor de saúco, el albaricoque y la fruta de la pasión. El conjunto tiene varias capas y es armonioso, suave y refrescante. Este vino tiene el potencial de ser un “favorito de todo el mundo” de fácil acceso y hace que uno pida el siguiente sorbo.
ALERGENOS	Contiene sulfitos
FORMATOS DISPONIBLES	0,75 L y 1,5 L (Magnum)
TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO	10-12°C