

# SON AMARET

M A L L O R C A

## *Sauvignon Blanc 2023*



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| TIPO DE VINO                   | Blanco   |
| DENOMINACIÓN DE ORIGEN         | Vino de la tierra Mallorca   |
| VARIEDAD                       | Sauvignon Blanc  |
| DATOS TÉCNICOS                 | Grado alcohólico 13,0 %<br>Acidez total 5,3g/L (á. tartárico)<br>Azúcares residuales 2,5g/L  |
| ELABORACIÓN                    | Despallado, prensado, sedimentación, fermentación en frío en tanque de acero con almacenamiento prolongado de levadura fina  |
| DESCRIPCIÓN                    | Este Sauvignon Blanc jugoso ofrece una experiencia gustativa de cítricos, grosella y manzana con flor de saúco y algo de pimienta verde. El conjunto es multicapa y armonioso, suave y persistentemente fresco. Este vino tiene el potencial de ser un „favorito de todos“ de fácil acceso y hace que uno pida el siguiente sorbo. |
| ALERGENOS                      | Contiene sulfitos  |
| FORMATOS DISPONIBLES           | 0,75L y 1,5L (Magnum)  |
| TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO | 10 – 12 °C   |