



#### SAÓ BLANC

”Éste es tu momento, no dejes de vivirlo, está lleno de emociones, de matices, de luz... Carpe Diem”

**Cata** Color amarillo pálido con reflejos verdes. Aroma a fruta de carne blanca con ligeras notas tropicales envueltas por los ahumados de la crianza en bodega. Muy limpio y elegante. En boca encontramos un vino con carácter, intenso y untuoso con predominio de fruta y ahumados con buen equilibrio final

**Variedad** 80% Macabeo, 20% Garnacha blanca

**Fermantación** En barricas nuevas de roble francés de tostado medio

**Crianza** 6 meses en barricas nuevas de roble francés de tostado medio

**Alcohol** 14°

**Producción** 4.000 botellas

**Presentación** En cajas de 6 unidades

**Temperatura** 8°C - 10°C

**Maridaje** Carnes blancas, pescado, arroces, pasta