



## TRASLAGARES SAUVIGNON



Monovarietal elaborado con uva de excelente calidad, recogida únicamente de nuestros viñedos que nos recompensan con ella por los continuos cuidados prestados a la planta.

Aprovechando las características de proximidad y la construcción enterrada de la bodega, y como consecuencia del esmero que ponemos en todos los procesos de cultivo y elaboración, ofrecemos, como cada año, un vino joven, redondo, alegre y muy varietal.

**A la vista** presenta un color amarillo pálido, con el matiz acerado característico de la variedad. Es transparente, limpio y brillante, atractivo y agradable a la vista.

**En nariz**, tiene una gran potencia y riqueza aromática que se manifiesta en una excepcional suma de notas de pimienta verde, florecillas blancas y fruta tropical características de la variedad Sauvignon, desprendiendo una agradable frescura.

**En boca** es complejo, fresco, con una entrada suave que se va completando, ofreciendo un final ya presagiado, con los mismos matices que aparecen en nariz y una espléndida acidez. Elegante, estructurado, de intensidad alta.

Largo y animado.

### Recomendaciones

En la mesa, es el complemento ideal de pasta, arroces, pescados o mariscos, y también de una animada charla o ese deseado momento de descanso.

Temperatura de consumo: 8° - 10°C.

### Conservación

Temperatura óptima: 6° - 10°C.