



ORCHIDEA

VARIEDAD DE UVA
Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN
Fermentación controlada en frío a 13° C.

COMENTARIO DE CATA

...un halo de noble complejidad aromática. Un vino de hadas.

Atrae por su inconfundible amalgama de aromas donde se mezclan las frutas tropicales con las notas cítricas y vegetales. Un Sauvignon Blanc que demuestra atrevimiento. Destaca su color amarillo verdoso brillante y cristalino. Sus aromas deliciosos y varietales, en una nariz franca y muy compleja -piña, fruta de la pasión, pomelo y boj- se refuerzan en una boca tremendamente untuosa. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses ahonda en estas sensaciones de untuosidad y suavidad en boca.