



Tres Pílares Sauvignon



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS TRES PILARES

 D.O. RUEDA

 BLANCO

 SAUVIGNON BLANC

 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO
INOXIDABLE A BAJA TEMPERATURA.
MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 12 HORAS

NOTA DE CATA

-**VISUAL**: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Un vino limpio y brillante.

-**AROMA**: De una intensidad media-alta en nariz.
Frutal y froral, apreciándose a su vez notas de cítricos
como naranja y pomelo. Presencia también de aromas
vegetales, con finas notas anisadas.

-**SABOR**: En boca presenta una entrada agradable.
Largo, persistente, con una intensidad media-alta.