



MARCO REAL PEQUEÑAS PRODUCCIONES SAUVIGNON BLANC

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN Y CATA

Elaboración sobre lías durante 4 meses. Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio. En nariz destaca por su carácter mineral y herbáceo, con notas de boj, heno y piedra húmeda.

Acidez matizada por la lía y que te hace salivar. un poco tropical.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar ceviches, ensaladas frescas, sushi y quesos suaves, servido a una temperatura entre 8 y 10°C.

