

MERCEDES EGUREN

— Sauvignon Blanc —



MERCEDES EGUREN

Sauvignon Blanc

Viñedos: Nombre: Amanecer. Año de Plantación: 1991. Kilos/Hectárea: 5.600.

Varietalidad: 100% SAUVIGNON BLANC

Vinificación: Fermentación Alcohólica: 17 días. Tª Máxima: 15°C. Remontados: 2 remontados/día ·

Análisis: Ph: 3,20. Acidez total: 6,2. Sulfito libre: 27. Acidez volátil: 0,16. Azúcar residual: 0,7.

Notas de cata: A la vista ofrece un atractivo color pálido. • Nariz: frutas tropicales, piña, mango, hierbas aromáticas, maceradas, punto goloso. • En boca: potente, seco, glicérico, perfectamente ensamblada la fruta y el alcohol, con un final suave y redondo.

750 ml

Vineyard: Name: Amanecer. Planted in: 1991. Kilos/Hectare: 5.600.

Variety: 100% SAUVIGNON BLANC

Production: Alcoholic fermentation: 17 days. Maximum temp: 15°C. Overpumping: twice/day ·

Analyses: Ph: 3,20. Total acidity: 6,2. Free sulphurous acid: 27. Volatile acidity: 0,16. Residual sugar: 0,7.

Tasting notes: It has an attractive pale colour. • Nose: tropical fruit, pineapple, mango, macerated aromatic herbs, syrup. • Mouth: potent, dry, glyceric, perfect balance between fruit and alcohol, with a gentle, rounded finish.

750 ml

Weinberg: Name: Amanecer. Jahr der Anpflanzung: 1991. Kilo/Hektar: 5.600.

Sorte: 100% SAUVIGNON BLANC

Verarbeitung: Alkoholgärung: 17 Tage. Max. Temp.: 15°C. Umpumpen: 2 Mal/Tag

Analyse: Ph: 3,20. Gesamtsäure: 6,2. Freie schweflige Säure: 27. Flüchtige Säure: 0,16. Restzucker: 0,7.

Verkostung: Fällt durch eine attraktive blassgelbe Farbe ins Auge.. Nase: tropische Früchte, Ananas, Mango, aromatische, gemaischte Kräuter, ein Hauch Süße.. Am Gaumen: Stark, trocken, ölig, perfekte Verbindung von Frucht und Alkohol, mild und rund im Abgang.

750 ml



BODEGAS EGUREN

Avenida del Cantábrico s/n-01013 Vitoria (Alava)

Tel: +34 945 28 28 44 - Fax: +34 945 27 13 19

E-mail: info@heredadugarte.com

www.heredadugarte.com

