

FINCA  
**TRESOLMOS**  
SAUVIGNON BLANC



**Variedad de uva:**

SAUVIGNON 100% D.O. RUEDA

**Viñedo y Viticultura :**

Suelo arenoso-calizo, con textura limo-arenosa.

Edad del viñedo es de 10 años

y el marco de plantación es de 3x1,5.

**Elaboración:**

Maceración en frío durante 8 horas y fermentación alcohólica controlada a 14°C

Para obtener una perfecta conservación de los aromas.

**Ficha de cata:**

De color amarillo acerado, en nariz destaca por su carácter de frutas exóticas y hierba fresca cortada.

En boca tenemos un paso fresco con estructura y sobretodo con mucha retronasal.

Es un vino con mucha largura.

**Maridaje:**

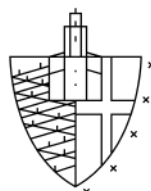
Aperitivos, mariscos, pescados semigrasos, carnes blancas, arroces, pasta

**Temperatura de servicio:**

Recomendado servir entre 8°C y 10°C.

**Consumo óptimo:**

Ahora y en los próximos 2 años



**GARCIA REVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS