



MAISON CASTEL SAUVIGNON BLANC IGP CÔTES DE GASCogne, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12,5 %

Vinificación: La uva macera en prensa durante varios días y luego se desfanga en frío. Durante una semana y trasiegos a baja temperatura, todo lo cual ayuda a extraer precursores aromáticos y favorecen el desarrollo de tioles aromáticos. La fermentación ocurre entre 16° y 18° seguida de un período de dos meses de Crianza sobre lías que realza la estructura y el carácter de frutas exóticas.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Túnica de color amarillo pálido.



En nariz intenso pomelo y frutas tropicales con toques minerales.



Expresivo, elegante y fresco.



Disfrútelo como aperitivo, con mariscos, verduras y pescado a la parrilla. Un ideal el maridaje sería tartar de salmón.



La Bodega

Todo empezó en 1949, cuando Pierre Castel fundó el negocio con sus ocho hermanos y hermanas. El vino siempre ha sido parte íntima de sus vidas, el padre era viticultor. Los hijos crecieron en los viñedos Bordeses. A lo largo de los años, el gran trabajo y la audacia ganaron. La familia Castel extendió el negocio en mas viñedos, terruños. Entre tradiciones e innovaciones, se esfuerzan cada día en hacerse mejores embajadores de los vinos franceses a través el mundo.