



## Ibice Verdejo & Sauvignon Blanc

<b>Región</b>	Vino de la Tierra de Castilla y León
<b>Varietades</b>	50% Verdejo y 50% Sauvignon Blanc

# IBICE



VERDEJO SAUVIGNON BLANC

**VIÑEDO:** Situados en los municipios de Nava del Rey y de La Seca de 26 años y 24 años de edad. De suelos de arena arcillosa con alta proporción de cantos que conservan las radiaciones solares, lo que hace mejorar la maduración. El subsuelo arcilloso mantiene bien la humedad durante el verano.

**ELABORACIÓN:** Vino elaborado con una cuidadosa mezcla de Verdejo (50%) y Sauvignon Blanc (50%) que han sido vendimiadas con la madurez exacta.

Durante la vendimia buscamos una presentación varietal por lo que las uvas son inicialmente maceradas en frío durante seis horas para extraer la mejor proporción de aromas y extractos varietales.

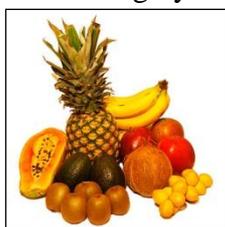
La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas para potenciar los aromas tropicales de ambas variedades.

ANALITICA	
Grado alcohólico	12,5 %
Acidez	6,5 g/l
Azúcares	2 g/l

### CATA

Destacan los aromas de las uvas verdejo junto con matices de hinojo, menta y flores frente a un fondo de frutas tropicales provenientes del Sauvignon.

Muestra color paja pálida con tonos amarillos verdosos. En boca se muestra persistente con un largo y fresco final.



### MARIDAJE

