

## **LAMUCHI WINES ZORRITOS**

### **Sauvignon Blanc 2023**

**ASPECTO VISUAL:** brillantes y claros amarillos con tímidos reflejos verdosos resaltan en copa. La vivacidad es una de sus virtudes ópticas. Identidad y nobleza varietal. Positiva primera impresión. Excelente relación visual con su añada.

**ASPECTO OLFATIVO:** sus aromas comienzan a expresar interesantes y frescas notas de fruta blanca como damascos, peras, manzana verde, entre otras. Se percibe una maravillosa combinación herbal y floral, junto a deliciosas notas cítricas como la cáscara de limón que redondean una nariz apetitosa y encantadora. Perfil perfumado, elegante y con una destacable identidad varietal.

**ASPECTO GUSTATIVO:** la entrada en boca es exquisita, el primer impacto es suave y amable. Cuando comienza a recorrer el paladar, sus texturas dan placer inmediato. Refrescante, jugoso, cuerpo fluido y con mucha amplitud en su medio de boca; acompañando hasta el final. De buena persistencia, su paso deja deliciosos rastros que conjugan, fruta cítrica, flores blancas, y sutiles notas asociadas a espárragos y arvejas. Sensacional de principio a fin.

**CONCLUSIÓN GENERAL:** emblema que entusiasma y propone frescura. Expresivo, sabroso y dinámico de beber. Equilibrado, muy honesto y mucha franqueza desde la vista hasta el último sorbo. Juventud y vivacidad que se expresa en cada uno de sus aromas y sabores. Satisfacción garantizada.

**GUARDA:** su refrescante perfil, augura una evolución prolija en botella durante el transcurrir del tiempo, por ello, la sugerencia de beberlo dentro de los 5 años desde su cosecha, bajo una correcta guarda, continuará generando interesantes y gustosos cambios sensoriales.

**MARIDAJE:** Momentos de aperitivos, comienzos, atardeceres calurosos, y sobremesas que requieran refrescar el paladar. Combinaciones gastronómicas son muchas, entre ellas, ensaladas verdes, rabas, ceviches, paellas, carnes blancas, pastas con salsas suaves, pizzas y empanadas con rellenos sabrosos.

**TEMPERATURA:** Se recomienda cuidar su temperatura en pos de disfrutar a pleno las cualidades sensoriales, por ello, sugerimos beberlo fresco, entre 9º y 11º.