LAMUCHI

BODEGA DE FAMILIA

ESI 2011

Zorritos

SAUVIGNON BLANC

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

VIÑEDOS

Agrelo, Mendoza.

ALCOHOL

12,3 %

SERVICIO

9° y 11°

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.

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.

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.

D.P.T

www.lamuchi.com +54 9 261 5 38-4070 @lamuchiwines deborah.diaz@lamuchi.com.ar