

# VINO BLANCO

## Sauvignon Blanc Selección

BODEGA  
*TorreCastillo*



Alcohol: **12,5% Vol.**

Ph: **3,29**

Azúcares  
reductores /  
Reducing  
sugar: **1,78 gr/l**

Acidez total  
en tartárico /  
Total Acidity  
in tartaric acid: **5,70 gr/l**

Total So2: **135 mg/l**

**Tipo de vino:** Vino Blanco

**Región:** Montealegre del Castillo (Albacete)

**Origen:** Denominación de Origen Protegida Jumilla

**Productor:** Bodega TorreCastillo, S.L

**Varietades:** Sauvignon Blanc

**Vñedos:** Viñedos propios formados en espaldera en suelos arcillosos, calizos muy profundos. Clima mediterráneo con influencia continental. Producción 7.000 kg/hect.

**Elaboración:** Vendimia manual en cajas de 20 kg. Tras un proceso de selección de racimos, la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad y a una temperatura entre 15-17°C para potenciar todos los aromas de fruta de la uva. Al finalizar la fermentación se hace una crianza con sus propias lías durante 5 meses en depósitos de acero inoxidable.

### NOTAS DE CATA

**Vista:** De color amarillo pálido, con reflejos verdosos, limpio, transparente y brillante.

**Nariz:** Muy aromático con aromas de fruta tropical con notas florales.

**Boca:** Untuosa y con volumen, lo que hace que sea un vino complejo y elegante.

**Maridaje:** Temperatura de servicio a 8°C con toda clase de pescados.

**Type of wine:** White wine

**Region:** Montealegre del Castillo (Albacete)

**Appellation of Origin:** Jumilla

**Producer:** Bodega TorreCastillo, S.L

**Varieties:** Sauvignon Blanc

**Vineyards:** Own vineyards formed in trellis on clay soils and very deep limestone. Mediterranean climate with continental influence. Production of 7,000 kg/hect.

**Elaboration:** Manual harvest in boxes of 20 kg. After a selection process, alcoholic fermentation takes place in small-capacity stainless steel tanks at a temperature between 15-17°C to enhance all the fruit aromas of the grape. At the end of the fermentation, it is aged with its own lees for 5 months in stainless steel tanks.

### TASTING NOTES

**Color:** Pale yellow, with greenish reflections, clean, transparent and shiny.

**Nose:** Very aromatic with aromas of tropical fruit with floral notes.

**Mouth:** Unctuous and with volume, which makes it a complex and elegant wine.

**Pairing:** We recommend serving this wine around 8°C with all kinds of fish.