



MONTOTE

FINCA
MONTOTE

VARIEDAD



Sauvignon blanc

TEMPERATURA DE SERVICIO



10°C – 12°C

CATEGORÍA

Crianza

MÉTODO DE ELABORACIÓN



Para la elaboración de este Sauvignon blanc, las uvas fueron vendimiadas al alba, aprovechando el frío del amanecer y respetando al máximo la integridad de los granos de uva. Fermentado en depósito a temperatura de entre 16 y 18 °C manteniendo los aromas característicos de esta variedad.

Criado en barricas nuevas de roble durante al menos 6 meses, que le aportan elegantes matices especiados.

NOTA DE CATA



De color amarillo pajizo, con matices verdeceos. Muy expresivo en nariz, con aromas a frutas tropicales, como la piña o el mango, y recuerdos a florales, de rosa blanca y matices avainillados. En boca untuoso y equilibrado.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA