

SIERRA NORTE

Olcaviana Sauvignon Blanc 2022

19,81\$

* Prix de détail suggéré

SIERRANORTE
bodega

 Biologique  Végan

\$	Frais de service	2,91\$
	Code produit	14740755
\$	Prix licencié	16.90\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Vino de la tierra
📍	Région	Castilla la Mancha
🍇	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0.8

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous gérons 322 hectares de vignes à Camporrobles, Calderón, La Roda, Carcelén, Jumilla et El Pinós. Nos chais sont à quelques encablures de ces vignes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille brillante et nette aux reflets verdâtres.

Arômes caractéristiques du sauvignon blanc, tels que fruits tropicaux, fleurs et le fenouil ressortent au nez.

Frais en bouche, plein et avec un caractère fruité bien défini. Bien longueur rehaussée par l'acidité et les notes florales.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins de ce vin biologique et végétalien proviennent de vignobles cultivés selon des critères de culture biologique de manière équilibrée, bienveillante et durable. Les sols des vignobles revêtent une grande importance, étant très actifs avec de bonnes conditions biologiques qui favorisent une assimilation rapide de la matière organique réincorporée. Cela permet une pleine expression du terroir

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après des tests de maturité rigoureux, l'équipe technique de la cave détermine le moment optimal pour cueillir et commencer la récolte dans la première semaine de Septembre. La récolte se fait la nuit pour éviter l'oxydation des jus et de préserver la subtilité des arômes. Après les raisins sont arrivés en cave, les jus de goutte, issus de douces pressurage pneumatique, sont réglés à l'aide du refroidisseur de moût. La le moût clair qui en résulte est soutiré puis fermenté...



ARGENT
Catavinum World Wine &
Spirits Competition