



ORCHIDEA

VARIEDAD DE UVA
Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN
Fermentación controlada en frío a 13° C.

COMENTARIO DE CATA

...un halo de noble complejidad aromática. Un vino de hadas.

Atrae por su inconfundible amalgama de aromas donde se mezclan las frutas tropicales con las notas cítricas y vegetales. Un Sauvignon Blanc que demuestra atrevimiento. Destaca su color amarillo verdoso brillante y cristalino. Sus aromas deliciosos y varietales, en una nariz franca y muy compleja -piña, fruta de la pasión, pomelo y boj- se refuerzan en una boca tremendamente untuosa. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses ahonda en estas sensaciones de untuosidad y suavidad en boca.

ÚLTIMOS PREMIOS

Añada 2007
Medalla de Oro. Concurso Mundial de Bruselas 2008

Añada 2008
Medalla de Plata. Mundus Vini 2009

Añada 2009
Medalla de Oro. Concurso Mundial de Bruselas 2010