



INURRIETA

Inurrieta Orchídea 2021

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



Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc.

Elaboración: Fermentación controlada entre 14 y 16°C. Crianza sobre lías finas en depósito durante 3-4 meses.

Notas de cata: Atrae por su inconfundible amalgama de aromas, donde se mezclan las frutas tropicales con las notas cítricas y de hierba cortada. Un Sauvignon Blanc que demuestra atrevimiento.

Destaca su color amarillo verdoso, brillante y cristalino. Delicioso e intenso aroma varietal, con una nariz franca y muy compleja -piña, fruta de la pasión, pomelo y boj- reforzados con una boca tremendamente untuosa y suave debido a su crianza sobre lías finas en depósito.

Premios: Medalla de Oro- Conc. Int. Mundus Vini 2021, Medalla de Oro-Challenge Int du Vin 2021, Medalla de Oro-Concours Mondial du Sauvignon 2020, Mejor Vino Blanco sin Madera-Cofradía del Vino de Navarra 2020, Medalla de Plata-Mundus Vini 2020, Medalla de Plata-Challenge Int. du Vin 2020, Medalla de Plata-Decanter 2020, 95 Puntos-Guía de Vino, 90 Puntos-Wine Up 2020, 90 Puntos Guía Intervinos 2020.

Graduación alcohólica: 13%
Temperatura de servicio: 8-10°C



www.bodegainurrieta.com