



INURRIETA

# Inurrieta Intacta

## Semidulce 2022

*...emociones para disfrutar...*



**Variedad de uva:** Sauvignon Blanc

**Elaboración:** Fermentación controlada a baja temperatura, entre 14 y 16° C, hasta alcanzar el nivel de azúcar deseado, momento en que lo enfriamos por debajo de 0° C para detener la fermentación.

**Notas de cata:** Color amarillo verdoso, brillante. Muy aromático, con los descriptores propios de la variedad, como piña, fruta de la pasión y pomelo, con un fondo vegetal de boj y hierba recién cortada, un Sauvignon Blanc de libro.

Un punto de dulzor, compensado con una adecuada acidez y un sutil gas carbónico natural, hacen de Intacta un vino equilibrado y nada empalagoso.

Es un vino refrescante y divertido, apto para todos los públicos y para cualquier ocasión.

Graduación alcohólica: 11%  
Temperatura de servicio: 6-8°C



[www.bodegainurrieta.com](http://www.bodegainurrieta.com)