



INURRIETA

Inurrieta Intacta

Semidulce 2025

...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.

Premios:

- Oro - Berliner Wein Trophy 2025
- Oro - Challenge Int. Du Vin 2025
- Oro - Gilbert & Gaillard 2025

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



www.bodegainurrieta.com