



## BALANDRO SAUVIGNON BLANC

Vino blanco Semi Dulce

100 % Sauvignon Blanc

Procedente de viticultura orgánica. Vendimia manual en cajas de 15 kg  
Interrupción de la fermentación dejando 30 gr de azúcar / litro.

Aromático, afrutado, tropical, refrescante. Idóneo para cocina asiática, japonesa  
y aperitivos.

**Alcohol:** 11,5 % Vol.

**Presentación:** 75 cl.

### NOTAS DE CATA

**"Vino semidulce muy varietal,** la Sauvignon Blanc le confiere un enorme activo frutal, el proceso donde la fermentación es cortada buscando azúcares reductores y la frescura que aporta su acidez hacen de él un vino semidulce muy completo y muy respetuoso con el perfil de este tipo de elaboraciones.

Los aperitivos salados encajan a la perfección con esta filosofía de vinos, así como platos con ligeros picantes ya que su dulzor protegerá nuestra boca, haciéndolos más asumibles.

Recomendamos su servicio entre 5 y 7 grados para darle frescura a las reminiscencias dulces"