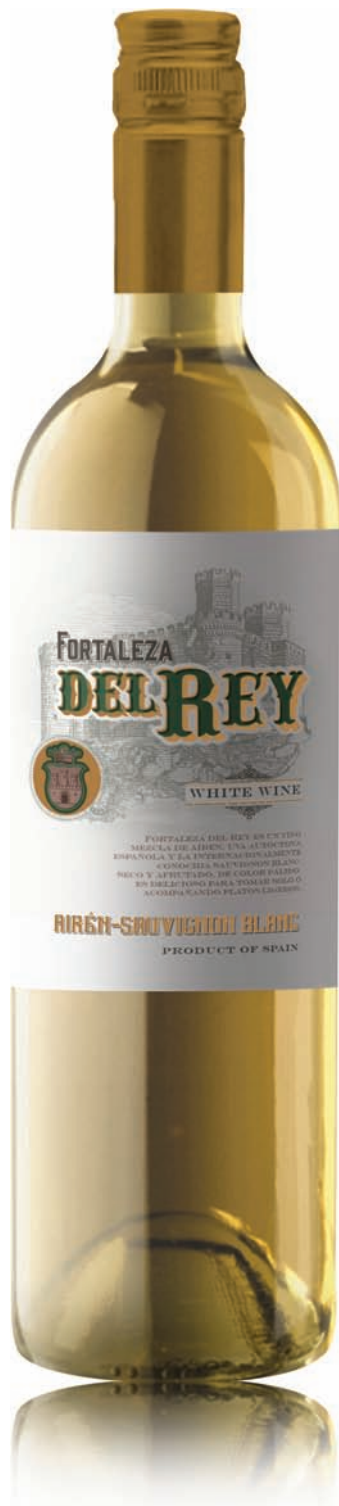


Fortaleza Del Rey

Arien-Sauvignon Blanc



Vinen fremstilles af druer fra sub-zoner i D.O. Catalunya. Her giver middelhavsklimaets varme stor modenhed i druerne, men også en kølig vind til at bevare både syre og friske aromaer.

Vinifikation: Udvalgte druer knuses. Mosten overføres til rustfrie ståltanke, hvor de bundfælles ved 10 grader i nogle timer. Den alkoholiske fermentering udføres ved lav temperatur for at bevare vinnens friskhed og frugtige aromaer.

Smagsnoter:

Farve: Strågul med et grønt skær.

Næse: Frisk, frugtig aroma med noter af æble og pære.

Smag: Sprød og frugtig med en velafbalanceret, cremet tekstur. Forfriskende og tør.

Vineriet ligger i Les Borges del Camp mellem Barcelona og Ebro-floden.

DRUESORTER:

60% Airén og
40% Sauvignon Blanc

LAGRING:

Rustfri ståltank

ALKOHOL: 11%

