



## Allée Bleue Sauvignon Blanc

**Varietal(es):** 91% Sauvignon Blanc, 9% Semillon.

**Origen:** Walker Bay y Valle Franschhoek (Cape y Western Cape, Sudáfrica)

**Elaboración:** Uvas cosechadas de noche y posteriormente refrigeradas hasta el día siguiente, cuando se procede a su selección y prensado. Uso de técnicas de contacto con las pieles y frotación de las lías durante 4 días a 3°C para conseguir una buena extracción de aromas primarios. A continuación se inoculan las levaduras seleccionadas y se inicia la fermentación en frío en tanques de acero inoxidable. Finalmente se envejece el vino por crianza sobre lías durante 4 meses antes de embotellar.

**Graduación alcohólica:** 13,6% **pH:** 3,34

**Acidez:** 6 g/l **Azúcar residual:** 4,2 g/l

**Aspecto:** Vino blanco de aspecto limpio y brillante, de color amarillo pálido y reflejos verdosos y tonos perlados. Finas lágrimas de caída rápida.

**Nariz:** Aromas francos de intensidad, complejidad y persistencia medias. Predominan los aromas de hierba fresca, manzana verde, pomelo, y un sutil recuerdo a flor de manzanilla.

**Boca:** Es un vino muy fresco y dinámico. En boca se presenta suave y delicado, ya que aparecen unas notas de fruta de hueso no presentes en nariz y que complementan fantásticamente la lima, manzana verde y flor blanca ya detectadas. Post-gusto medio y mineral.

**Sugerencias:** Es un vino para maridar básicamente con comida ligera como ensaladas, gambas y langostinos, pero también con pescado azul muy fresco. Por su acidez y frescura puede servirse como aperitivo.

**Temperatura de servicio:** entre 8° y 10° C.

**Guarda estimada:** Para beber ahora o dentro de 2 años.