

ALUNADO SAUVIGNON BLANC 2013

Bodega Pago Los Balancines

Zona: D.O. Ribera del Guadiana

Variedades: Sauvignon Blanc

Alc: 13,5% Vol.

Viñedos:

Viñedos de cantos rodados, completamente ecológicos, plantados en vaso y de secano. Además es un viñedo de bajo rendimiento: se produce menos de la cuarta parte de lo que la normativa permite.

Elaboración:

Vendimia nocturna para conservar el máximo frescor de la uva. Una vez en la bodega, se hace un despallado y un prensado muy suave y se elabora utilizando solo el mosto yema, el de más calidad. Luego permanece 13 meses sobre sus lías, pasando una parte importante de ese tiempo, en barricas de roble francés.

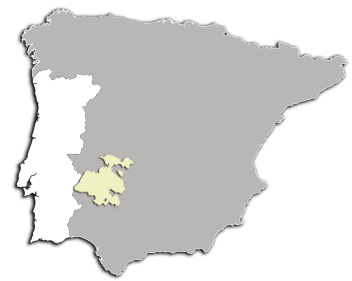
¿Qué esperar de este vino?

Alunado solo se elabora en añadas excepcionales. Es el primer vino de la colección "The Bottleg Wines". Vinos homenaje, singulares y de edición muy limitada. Alunado rinde tributo a la luna y las piedras que han hecho reales las ilusiones de la bodega. Es un vino poderoso, frutal y equilibrado. Muy representativo de su terruño.

BODEGA PAGO LOS BALANCINES

Paraje de la Agraria, S/N
06475 Oliva de Mérida (Badajoz)
+34 924 367 399
info@pagolosbalancines.com

PAGO
LOS
BALANCINES



Maridajes:

La menta y los anisados casan muy bien con la Sauvignon Blanc. ¿Qué tal un **bocadillo de queso de cabra con manzana verde crujiente**, hinojo fresco y pepino y mayonesa con wasabi? Incluye también una loncha de trucha ahumada... ¡Te sorprenderá!

Tª de servicio recomendada:

6-8°C

