



Epílogo

YUNTERO
BODEGAS

Variedad

Sauvignon Blanc



Elaboración

Es feliz el que, soñando muere.
Desgraciado el que muera sin soñar.
¡Oh tierra, antes y ahora, siempre
fecunda y bella!

Rosalía de Castro

Concebido este vino como un sueño,
presentamos un Sauvignon Blanc con
un perfil moderno y actual y
aromático, cuyas uvas han sido
vendimiadas de noche para conservar
todo su aroma.

De color amarillo pálido, con matices
verdosos y reflejos dorados. Su
aroma recuerda a fruto tropicales,
flores y miel. Es un vino muy fresco
con buen volumen en boca.



Análisis

Alcohol (% vol): 12.5 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.5

PH: <3.60

Acidez total (g/L): 5 ± 0.5

SO2 libre (mg/L): 35 ± 5

SO2 total (mg/L): <170

Azúcares (g/L): 2 ± 1



Nota de cata

Amarillo limón pálido
con reflejos dorados



Gran intensidad aromática a flores
y frutas exóticas como pomelo, mango y
melocotón



Suave y delicado
con paso largo y elegante final

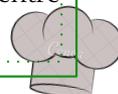


Gastronomía



Ideal para arroces, mariscos,
pescados, pasta y arroz.

Recomendamos servirlo entre
6 y 8°C.



Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	105	630	945	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	140	840	1260	10 Palets	20 Palets

CÓDIGO EAN: 8412419000427

Cajas de 6 botellas

21 cajas por fila; 5 filas por pallet