



BODEGAS
MARQUÉS DE VILLALÚA
HUELVA · ESPAÑA

CORALES DE VILLALBA

Vino monovarietal procedente de nuestras viñas de Sauvignon Blanc localizadas en Villalba del Alcor. Característico por la presencia de fósiles marinos que expresan el terroir de nuestra zona.

Se ha limitado la producción a 2Kg/planta obteniendo así una mejor calidad de uva.

La vendimia se realiza madrugada siendo una de las primeras variedades en cosecharse en la zona.

Las uvas se vendimian en cajas de unos 15 kg y una vez que llegan al lagar se someten a una selección manual para realizar una maceración pre fermentativa en frío de las mejores uvas.

La fermentación se lleva a cabo en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12-15°C.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Sauvignon blanc

Grado alcohólico: 13,5 %

Acidez: 5,5 g/l

Producción: 5.000 botellas

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Aromas característicos de la Sauvignon de las zonas más calidas, flores blancas, frutas tropicales, con notas a lima y a hierba. En boca es fresco con retrogustos cítricos y tropicales.

