

# TIERRA DE CASTILLA / FINCA CONSTANCIA ALTOZANO VERDEJO SAUVIGNON BLANC



## VARIETADES DE UVA:

Verdejo..... 70%  
Sauvignon Blanc ..... 30%

La finca está delimitada al norte por las estribaciones de la Sierra de Gredos y, al sur, por los Montes de Toledo, en las cuencas de los ríos Tajo y Alberche.

## ELABORACIÓN:

Llegada la noche se recogen las uvas seleccionadas antes de la vendimia para conservar la tipicidad de cada variedad. Tras una maceración en la que las bayas reposan al abrigo del aire y a baja temperatura, la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con estrictos controles de la temperatura. Para perfilar su elaboración, se mantuvo con sus lías finas un mínimo de dos meses, obteniendo así la untuosidad final de Altozano Verdejo & Sauvignon.

## CATA:

Explosión de aromas en la nariz, la mezcla de los olores florales, de hinojo y de hierba recién cortada de la variedad Verdejo con la combinación perfecta de los aromas a frutas tropicales del Sauvignon Blanc, que evocan al mango y fruta de la pasión. Su color es dorado con destellos verdosos y en boca es fresco, untuoso y con una larga persistencia muy agradable al paladar.

Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10°C como aperitivo, pasta con hongos, risotto o quesos azules.

**VINUM NOBILE, S.L.**

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)