

# VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra  
de Castilla*

## FINCA CONSTANCIA

### Altozano Verdejo Sauvignon Blanc

#### VARIEDADES 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:

El Altozano Verdejo Sauvignon Blanc es la línea de vinos en la que las variedades se expresan libremente. Es el paradigma de encerrar en una botella la libertad de expresión de cada variedad. Llegada la noche se recogen las uvas con el fin de conservar la esencia de cada variedad, que se extraerá en la prensa tras una maceración en frío, en la que las uvas reposan también al abrigo del aire. La fermentación alcohólica se realiza por separado en cada variedad y para perlar su elaboración el vino permanece con sus lías un mínimo de dos meses, obteniendo así su untuosidad natural en boca.

#### CATA:

Altozano Verdejo Sauvignon Blanc busca la explosión de aromas en la nariz, la mezcla de los olores orales, de hinojo y de hierba recién cortada de la variedad Verdejo, junto con los aromas a frutas tropicales del Sauvignon Blanc, que evocan al mango y fruta de la pasión. De color dorado con destellos verdosos, en boca es fresco, untuoso y con una larga persistencia muy agradable al paladar. Debe ser servido a una temperatura entre 9° y 10° C. Ideal como aperitivo, con mariscos, pescados y ensaladas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com