



**CORTIJO
TRIFILLAS**



VERDEJO & SAUVIGNON BLANC

Vino Blanco Joven



VARIEDADES

Verdejo (50%) y Sauvignon Blanc (50%).

REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.

CRIANZA

Vino Joven sin crianza en bodega.

NOTA DE CATA

Vino blanco limpio y brillante, de un color amarillo pajizo con reflejos verdosos, con aromas elegantes de frutas tropicales y notas de flores blancas, persistente en boca, de acidez fresca y equilibrada.

MARIDAJE

Ensaladas, aperitivos, pescados, mariscos, verduras, arroces ligeros y comidas suaves.

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas por separado y por la noche para evitar oxidaciones. La fermentación en virgen se realiza también por separado y a bajas temperaturas, por debajo de los 16°C, para conservar y concentrar aromas. El Sauvignon Blanc, realiza maloláctica en contacto con roble con tostados suaves para que el aporte de taninos proporcione longevidad al Coupaje final. El verdejo, en cambio, no realiza maloláctica para conservar los aromas florales y la frescura. Ambos vinos proceden a su Coupaje y su filtrado justo antes del embotellado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7°C - 10°C

FORMATO

Botella Bordelesa Tradition 75cl - 6 Bot. x caja



TERRAMAGNA

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail: info@grupoterramagna.com