

# DIEZ SIGLOS

*CienXaen*



## Viñedo

Las uvas con las que se ha elaborado este vino provienen de una parcela de 9 Ha situada en una zona privilegiada a 750 metros de altitud. Los grandes cambios de temperatura entre el día y la noche e inviernos muy largos, aportan a la uva una perfecta madurez y salud. Controlamos mucho la producción de este vino para que hoy puedas disfrutarlo.

## Elaboración

Las uvas son recogidas mediante vendimia selectiva, siempre durante la noche, minutos después son maceradas durante 10 horas a baja temperatura antes de ser prensadas neumáticamente. Para conservar todos los aromas que esta variedad nos aporta, la fermentación alcohólica se produce también a baja temperatura.

## Notas de Cata

Amarillo pálido con tonos verdosos, perfecta expresión aromática ensamblada con una agradable acidez. Frutas exóticas y hierba fresca cortada. Muy mineral.

En la boca tiene una perfecta frescura, típica de la variedad. Estructura intensa, persistente y redondeada.

## Maridaje:

Versátil - ideal con mejilones, gambas, ostras... Combina perfectamente con arroz y pescado fresco.

**Varietal:** 100% Sauvignon Blanc / **Temperatura de Servicio:** 8°C / **Grado Alcohólico:** 13 % Vol

