

CLOUDY BAY

Marlborough (Nueva Zelanda)

Vibrante, delicioso, cautivador: todo lo que debe ser un Marlborough Sauvignon Blanc. Desde 1985, Cloudy Bay Sauvignon Blanc ha dejado su huella como el vino blanco más famoso de Nueva Zelanda.

CLOUDY BAY 2024 SAUVIGNON BLANC

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc.

ELABORACIÓN

La fruta de cada viñedo fermenta por separado antes de mezclar, un paso fundamental para mantener la famosa consistencia de Cloudy Bay. En lugar de mezclar para hacer más vino, los enólogos seleccionan cuidadosamente las uvas correctas (de más de 90 lotes) para el vino de cada año. Esto significa que la cantidad puede cambiar, pero nunca la calidad.

NOTAS DE CATA

El Sauvignon Blanc 2024 tiene una nariz sabrosa y vibrante, con notas de jugosos cítricos y lima makrut sustentadas por sutiles notas de nectarina blanca y maracuyá. En boca es delicioso, con fruta de la pasión madura y vibrante y cítricos en primer plano. Estos se combinan con toques tropicales de melocotón y guayaba, suavemente equilibrados por notas salinas de piedra.

MARIDAJE:

Sauvignon Blanc es una combinación natural para casi cualquier marisco. Algunos de nuestros favoritos en la bodega incluyen ostras tempura, sashimi local y mejillones al vapor con ajo, cítricos y perejil. También es una gran combinación para ensaladas verdes y queso de cabra. Una pista nuestra: si va con limón, va con Sauvignon Blanc.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com