



**BODEGA
CAMPOS DE
DULCINEA**

DATOS BÁSICOS:

Nombre: CAMPOS DE DULCINEA (Sauvignon Blanc)

Enólogo: LUIS LOZANO FUENTES.

Producción: 30.000 Botellas

Notas de Cata: De color amarillo con reflejos verdosos, de una intensidad aromática alta a fruta tropical (piña cítricos etc.) recuerdos a hierba fresca recién cortada, hinojo etc.
Fresco en boca, con una acidez y un paso de boca agradable y suave

Gastronomía: Compañero de Pescados, Mariscos, Arroces, Pastas y dulces de repostería. etc.
Servir a 6-8 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: Sauvignon Blanc

Viñedos: Viñas adultas (10 años). De una producción de 4000 Kg/Ha.

Porte de la Viña: En Vaso y secano. Marco de Plantación 2,5 x 2.5

Vendimia: Manual y la recolección en las horas más frescas del día.

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 10 °C durante 24 horas.

Fermentación Alcohólica: En depósito a 13-15°C

Fermentación Maloláctica: No

Permanencia en depósito: En depósito a 12-13°C hasta el día de su embotellado

Análisis:

Grado Alcohólico: 12 % Vol.

Acidez Total: 5.8 gr/l

PH: 3.25

Azúcar Residual: 1.2 gr/l

Sulfuroso libre 28 mgr/ litr

Sulfuroso Total 80 mgr/litr

Filtrado: Microfiltración.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Microgranulado 45x24

Envase: Bordelesa alta