



**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