

BODEGAS

COVILA

ADIVINO SAUVIGNON BLANC 2019

Adivino es la línea de vinos de Covila creada sin complejos. Con el Sauvignon Blanc se llena la copa de vida y la vida de copas, siempre con un toque de frescura. Su juventud le invita a tener todo el futuro por delante. Y es que el futuro no se adivina, se crea.

TIPO DE VINO

Blanco joven.

VARIEDADES

Sauvignon Blanc 100%.

VIÑEDO

Procedente de la finca **El Acerado**, en Laguardia, un viñedo emparrado, con suelo arcillo calcáreo, situado en una zona alta y muy ventilada.

VINIFICACIÓN

La vinificación se realiza en acero inoxidable, controlando la fermentación a baja temperatura. Para aumentar el volumen y la textura cremosa en boca el vino se mantiene en contacto con sus lías hasta el momento del embotellado.

CALIFICACIÓN AÑADA 2019

Buena.



NOTAS DE CATA

'Tropical, fresco y vivo.'

Color amarillo verdoso, brillante y cristalino. Sus aromas varietales donde se mezclan las frutas tropicales con las notas cítricas y vegetales de boj, le dan complejidad, e intensidad en nariz. En boca es intenso, muy fresco con sensaciones de untuosidad y suavidad, de textura agradable. Hemos conseguido un típico Sauvignon Blanc, lleno de armonía en nariz y matices frescos en boca.

MARIDAJE

Ideal acompañante de pasta, pescados, mariscos, sushi, verduras al vapor y chocolate.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7 °C - 9 °C.

FORMATOS

Caja de 6 botellas, tipo de cierre: corcho o rosca. Disponible código EAN.

covila.es