

CAVA QUINTANILLA LABERINTO 2020

Sauvignon Blanc



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Cava Quintanilla Surge hace 11 años por el sr Carlos Quintanilla tras una visita a la campiña francesa, consolidándose en el año 2011 con el arranque de la plantación de las primeras cepas en una superficie de 20 hectáreas.

La Bodega se encuentra situada en el municipio de Moctezuma, San Luis Potosí, México. A una altitud de 1,630 metros sobre el nivel del mar en la región del Altiplano Potosino.

El clima de la zona es semidesértico, la temperatura media durante la época de floración y hasta la cosecha, oscila entre 28°C y hasta 36°C. Por la noche hay un brusco descenso de la temperatura que puede llegar hasta los 12°C.

NOTAS DE CATA

Vino equilibrado y expresivo, con una marcada acidez que aporta frescura, intensos Aromas de Ruda, Manzana Verde, Lima, Pera y Durazno Blanco, paso agradable, vibrante y vivaz en boca para un final fresco.

Maridaje ideal Ceviche Peruano, Guacamole, Tiradito de Callo de Hacha, Aguachiles, Chicharrón en Salsa Verde, sorrentinos en Salsa de Quesos, Tapenade, Flautas de Pollo, Pavlova.



Vinícola / Enólogo:

Cava Quintanilla
Matias Utrero



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Sauvignon Blanc



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Las variedades se estruja cuidadosamente. Fermentación en tanques de acero inoxidable, por 20 días a 26°C controlando la temperatura.