



CASA BOHER SAUVIGNON BLANC 2022

FICHA TÉCNICA

ORIGEN Y ELABORACIÓN

100% Sauvignon Blanc de Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
El 100% de la masa vínica maduró 3 meses en barricas de roble francés, de primer uso.

ANÁLISIS

Alcohol 13,5 v/v.

GUARDA Y SERVICIO

No exponer a la luz y mantener a temperaturas entre 14°C y 18°C.
Servir entre 8°C a 10°C.

PRESENTACIÓN

Caja x 6 unidades (CAB-009)

NOTAS DE CATA

VISTA

De color amarillo, con tonalidades verdosas.

NARIZ

Recuerda frutas tropicales y cítricas, complejizados por la vainilla y tostados de la madera.

BOCA

Se repiten los sabores de frutos tropicales y cítricos a los que se suma la vainilla y los tostados de la madera. Ideal para acompañar carnes blancas, pescados y mariscos.
