

# Señorío de Fuenteálamo Sauvignon Blanc



## Tipo de vino / Type of wine

Sauvignon Blanc.



## Presentación / Presentation

Botella troncocónica de 75cl, se presenta en cajas de 6 botellas.  
75cl Troncoconical bottle, in boxes containing 6 bottles.



## Uva / Grape

Sauvignon Blanc.



## Graduación / Graduation

12,5% Vol.



## Elaboración / Elaboration

Vino procedente del sangrado directo de uvas y fermentado a temperatura controlada máxima 15°C.

Wine made from direct pressing of grapes and fermented at a controlled temperature of a maximum of 15°C.



## Maridaje / Pairing

Ideal para acompañar pescados blancos, mariscos, ensaladas, y arroces de mar.

Ideal with white fish, shellfish, salads and seafood rice dishes.



## Servicio / Service

Entre / Between 8°-12°C.



## Nota de cata / Tasting note

Vino de color amarillo pálido con tonos verdes en nariz destacan frutas tropicales como el mango y también cítricas del tipo pomelo. En boca se presenta muy fresco con buena acidez intenso equilibrado con un final limpio y elegante.

Pale yellow in colour with green tones, in the nose tropical fruits such as mango and citrus fruits like grapefruit stand out. The palate is very fresh with good acidity, intense and balanced with a clean and elegant finish.



## Información logística / Logistics

0,80 x 1,20: 21 cajas x fila / Altura máxima 5 filas / Total: 105 cajas x 6 botellas = 630 botellas / PESO TOTAL PALET: 910Kg.

0,80 x 1,20: 21 boxes x layer / Maximum height: 5 layers / Total: 105 boxes x 6 bottles = 630 bottles / TOTAL PALLET WEIGHT: 910Kg.



EMBOTELLADO POR/  
BOTTLED BY: BODEGAS SAN  
DIONISIO, SOC. COOP · 02651  
FUENTEÁLAMO · Albacete  
ESPAÑA · CLM-349/AB

Síguenos en



@sandionisio\_



@sandionisibodegas

www.bodegassandionisio.com