

# BODEGAS QUINTA DE AVES



*50% Sauvignon Blanc & 50% Moscatel de grano menudo*



CRIANZA SOBRE  
SUS PROPIAS LÍAS



Vendimia  
nocturna



Mesa de  
selección manual

Para obtener la elegancia en boca del Sauvignon Blanc y la frescura del Moscatel de grano menudo, realizamos la vendimia aprovechando el frescor de las noches de verano en nuestra finca. plantación en suelos fértiles y con gran superficie foliar expuesta. Tras la selección realizada en mesa, comienza un proceso de maceración pelicular.

Ambas variedades son fermentadas por separado, con el objetivo de poder ajustar lo máximo posible cada año el coupage final. Durante la fermentación, se mantienen a una temperatura constante durante un periodo necesario, con el fin de extraer sus mejores propiedades.

Una vez finalizada la fermentación se procede a realizar la técnica del “batonage” para afinar el vino con una crianza sobre sus lías.

Todos los procesos de elaboración han sido realizados para obtener un producto apto para el consumo vegano.



Tonalidad amarillo pajizo muy pálido, limpio y brillante con reflejos verdes.



Nariz muy intensa y limpia con aromas frescos de cítricos, hierba y un fondo tropical.



Ataque muy fresco, con una acidez crujiente y retrogusto muy largo



Consumir 6-8°. Armonizar con sushi, pescados ahumados y platos frescos de arroz.



2020

13,5%