



# MASCARÓ

VINO BLANCO  
LASERIE  
SAUVIGNON BLANC  
2017

Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos a lo largo de todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta el embotellado.

Las uvas para elaborar este vino blanco proceden de los viñedos de nuestra finca "Mas Miquel", antigua propiedad de los monjes del vecino Monasterio Cisterciense de Santes Creus (Tarragona).

La recolección es totalmente manual y el traslado de la uva a la bodega se realiza en pequeñas cajas para proteger la integridad de la uva.

Los racimos se prensan enteros seleccionando sólo el mosto flor, que fermentamos a temperatura controlada para preservar al máximo el potencial aromático de esta elegante variedad.

#### CATA:

- Color amarillo paja con reflejos verdosos. Aspecto nítido y brillante.
- En nariz es redondo y floral, con notas de madreselva, manteniendo la frescura y limpidez de un vino joven.
- En boca es suave, presentando un buen equilibrio entre la frutalidad y la acidez. Buena estructura y excelente final.

#### SERVICIO:

Entre 10° y 12 °C

#### CONSUMO:

Por su carácter frutal y frescor es un buen acompañante de pescados, arroces y platos elaborados con aves.

También es adecuado para acompañar quesos tanto curados como cremosos.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

##### PRODUCTO:

Vino Blanco D.O. Penedès

##### VARIETADES:

85% Sauvignon Blanc 15% Xarel·lo

##### CRIANZA

Vino sin crianza

##### ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 12,5%

Contiene Sulfitos.

MASCARÓ recomienda un consumo responsable.

