

Palacio de
SADA

Blanco de uva tinta



Elaborado a partir de uvas tintas y blancas de garnacha de nuestra propiedad para aquellos que buscan un vino especial.

Elaboración

Elaborado con uvas tintas y blancas según el sistema tradicional de vinificación en blanco y fermentado a bajas temperaturas para preservar los aromas y el frescor de las uvas.

Viñedos

Viñedos de garnacha de montaña situados en la pequeña localidad de Sada, próxima a los Pirineos en el noreste de Navarra.

Nota de cata

Color amarillo dorado con matices rosados en el ribete, que desvelan su origen. Elegantes aromas a cítricos maduros y flores blancas, con toques de hierbas frescas de monte, como el hinojo y la retama. En boca es sedoso y suave y predominan las notas de tarta de limón y hierbas dulces con ese fondo cítrico y tropical que le otorga un final muy agradable.

Para consumir a 8° C.

**BODEGA DE SADA**