

Tras una dilatada experiencia como viticultores, la familia Martínez Gaona emprendió la construcción de la bodega Traslagares en su finca, situada en el término municipal de Rueda, reanudando la tradición vinícola heredada de sus abuelos.

Elaboran excelentes vinos monovarietales, únicamente con las uvas de sus viñedos, resultado del esmero en los cuidados de las viñas y de una elaboración dedicada y profesional.

TRASLAGARES Sauvignon Blanc

D.O



Vinificación

Monovarietal elaborado con uva de excelente calidad, recogida únicamente de sus viñedos que nos recompensan con ella por los continuos cuidados prestados a la planta.

FICHA DE CATA

- **Color:** : presenta un color amarillo pálido, con el matiz acerado característico de la variedad.
Es transparente, limpio y brillante, atractivo y agradable a la vista.

- **Nariz:** tiene una gran potencia y riqueza aromática que se manifiesta en una excepcional suma de notas de pimiento verde, florecillas blancas y fruta tropical características de la variedad Sauvignon, desprendiendo una agradable frescura.

- **Boca:** es complejo, fresco, con una entrada suave que se va completando, ofreciendo un final ya presagiado, con los mismos matices que aparecen en nariz y una espléndida acidez. Elegante, estructurado, de intensidad alta.
Largo y animado.

- **Maridaje:** En la mesa, es el complemento ideal de pasta, arroces, pescados o mariscos, y también de una animada charla o ese deseado momento de descanso.

Temperatura de consumo: 8º - 10ºC

Fuente: Pago Traslagares

