

**NOMBRE DEL VINO**

Señorío de Hueda Reserva

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% VOL

VARIEDAD

100% SAUVIGNON BLANCO

VOLUMEN

750 ML.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°

MADURACIÓN Y CRIANZA

3 años distribuidos entre barrica y botella con un mínimo de año y medio en barrica.

CATA

Color rojo teja, característico de su madurez. Cristalino con lágrima densa. Fruta madura perfectamente integrados con vainillas y torrefactos propios de la barrica. Taninos redondos, aterciopelado con un paso largo en boca con gran extracto.



Bodegas Fuenmayor

SEÑORÍO DE HUEDA

En el transcurso del análisis organoléptico realizado en una cata, intervienen un complejo conjunto de capacidades que cualquiera de nosotros, profesional o aficionado, puede desarrollar con el tiempo y la práctica.

Bastará con disponer de cierta intuición, concentrarse en las propias sensaciones y analizar éstas con los instrumentos de la técnica de la degustación, sobre la base del fascinante archivo de colores, olores y sabores adquirido a través de experiencias anteriores. Obtiene un buen maridaje con carnes rojas, carnes de caza, quesos curados, aperitivos y cocidos.

FAMILIA SEÑORÍO DE HUEDA

