



SOGAS MASCARÓ
1910

Côtes de Morogues



Descripción

El vino blanco Côtes de Morogues 100% Sauvignon Blanc despliega aromas de flores blancas, melocotón y limón, que siguen las notas típicas de la variedad. En boca, se siente generoso y carnoso, con una agradable tensión refrescante. Si bien es reservado en su juventud, este vino muestra todo su potencial después de unos meses en la bodega.

Ficha de cata

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Los aromas de flores blancas, melocotón y notas cítricas se perciben de inmediato en la nariz, lo que brinda una sensación de frescura y juventud.

Boca: En boca, el vino es poderoso pero sutil, con una agradable tensión refrescante. Los sabores de frutas blancas y cítricos se mezclan en perfecta armonía, mientras que una suave acidez brinda equilibrio al conjunto. Se recomienda guardar en bodega durante algunos meses para revelar todo su potencial.

Gastronomía: Este vino blanco se marida bien con platos ligeros, como ensaladas de verano, pescados y mariscos. También puede ser una excelente opción como aperitivo en una tarde calurosa de verano.

www.sogasmascaro.com

JM SOGAS MASCARÓ S.L. - C/ Amalia Soler 35, 08720 Vilafranca del Penedes - Spain
Tel: 931 022 212 - e-mail: info@sogasmascaro.com