



## BLANCO JOVEN COUPAGE “BAILIO”

D.O. Montilla-Moriles, España

### TIPO DE VINO

Blanco joven

### VARIEDAD DE UVA

Sauvignon Blanc y Moscatel

### GRADO ALCOHÓLICO

12,5 % Vol.

### ELABORACIÓN Y DESCRIPCIÓN

Elaborado con uva seleccionada de las variedades Sauvignon Blanc y moscatel, mediante vendimia nocturna manual a finales del julio. Procedente de una parcela situada a más de 600 metros de altitud en la Sierra de Montilla, zona de calidad superior.

Cada variedad es elaborada de forma independiente, macerando en frío aproximadamente 12 horas. Al finalizar la fermentación se realiza una crianza sobre lías durante 3 meses y posteriormente se procede al ensamblaje de las dos variedades

### ANÁLISIS SENSORIAL

De aspecto límpido, brillante y transparente, de color amarillo muy pálido con tonos verdosos. En nariz predominan los aromas frutales, notas florales y cítricas. En boca resulta muy fresco, seco y con una acidez muy equilibrada.



## GASTRONOMÍA



Excelente para acompañar mariscos y pescados fritos, sushi, arroces y ensaladas.



Recomendable consumir a una temperatura de 6-8 °C.

Contiene sulfitos.

## LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

- Volumen de la botella: 750 ml
- Unidades por caja: 6 botellas
- Peso bruto: 6,200 kg



**Bodegas del Pino**

[www.bodegaspino.com](http://www.bodegaspino.com)