



# TOMILLAR

Sauvignon Blanc

*Vintage*



VIRGEN DE  LAS VIÑAS  
1961



**TOMILLAR**  
Sauvignon Blanc

*Vintage*

## TOMILLAR Sauvignon Blanc

### DATOS TÉCNICOS

**Varietades de Uva:** 100% Sauvignon Blanc.

**Indicación Geográfica Protegida:** D.O. La Mancha.

**Elaboración:** La cosecha nocturna y mecanizada de la uva llega a la bodega en condiciones óptimas, enfriándose la pasta mediante el empleo de CO<sub>2</sub> en estado sólido. La uva, despallada y ligeramente estrujada, se macera en depósitos con camisas de refrigeración durante pocas horas a baja temperatura. Posteriormente, se extrae el 50% del mosto flor que fermenta a una temperatura no superior a 15°C durante 2 semanas en depósitos de acero inoxidable con la ayuda de levaduras seleccionadas criófilas. Finalizada la fermentación alcohólica, se realiza una breve crianza del vino sobre sus lías.

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Fase Visual:** Amarillo pálido con tonos alimonados, de consistencia glicérica.

**Fase Olfativa:** Fino y elegante en aromas, sus descriptores aromáticos de boj, cítricos y manzana verde contrastan con la fruta madura a melón y mango con unos inconfundibles toques ahumados.

**Fase Gustativa:** En boca se caracteriza por su acidez, es una bomba de frescura, de final almirado y retronasal muy varietal.

### MARIDAJE

Ideal con "Tapas", quesos, pescados, mariscos, carnes blancas, arroces, sushi.

# TOMILLAR

## Sauvignon Blanc

*Vintage*

## TOMILLAR Sauvignon Blanc

### TECHNICAL DATA

**Grape variety:** 100% Sauvignon Blanc.

**Protected Geographical Indication:** D.O. La Mancha.

**Preparation:** Harvested at night by mechanical means, the grapes reach the winery in optimal condition, and the pulp is chilled through the use of dry ice. After destemming and a light pressing, the grape macerates in tanks with cooling jackets for a few hours at low temperature. Next, 50% of the free-run juice is extracted and ferments at a temperature no higher than 15 °C for 2 weeks in stainless steel tanks, aided by selected cryophilic yeast strains.

### WINEMAKERS 'S TASTING NOTES

**Look Stage:** Pale yellow with lemony tones and glycerine consistency.

**Scent Stage:** Fine and elegant aromas, the aromatic features of boxwood, citrus and green apple contrast with the ripe melon and mango, with unmistakable smoky touches.

**Taste Stage:** Its distinctive acidity on the palate makes this wine an explosion of freshness, with a syrupy finish and highly varietal aftertaste.

### PARING

Recommended for aperitifs, tapas, cheese, fish, seafood, white meet, rice, sushi.



TOMILLAR  
SAUVIGNON BLANC



TOMILLAR  
CHARDONNAY

Botella: Bordelesa 750ml

Bottle: Bordeaux 750 ml

|        |             |
|--------|-------------|
| Altura | Peso Llena  |
| Height | Full Weight |
| 313 mm | 1,2 kg      |

|               |
|---------------|
| Código EAN    |
| EAN CODE      |
| 8414601137874 |

Embalaje: Caja de 12 botellas

Packing: 12 bottles case

|        |             |         |
|--------|-------------|---------|
| Altura | Profundidad | Anchura |
| Height | Depth       | Width   |
| 314 mm | 300 mm      | 225 mm  |

Pallet : botellas / bottles : 900

Cajas / Cases: 75 Pisos / Layers: 5

|         |             |         |         |
|---------|-------------|---------|---------|
| Altura  | Profundidad | Anchura | Peso    |
| Height  | Depth       | Width   | Weight  |
| 1620 mm | 1200 mm     | 1000 mm | 1107 kg |

VIRGEN DE  LAS VIÑAS  
1961

Ctra. Argamasilla de Alba, 1.

13700 TOMELLOSO, Ciudad Real - ESPAÑA

Tel. +34 926 510 865 Fax. +34 926 512 130

atencion.cliente@vinostomillar.com - www.vinostomillar.com