



## Dada Rouillac Blanc

### A.O.P. Pessac-Léognan

#### Variedades

87% Sauvignon Blanc, 13% Sémillon.

#### Tipo de vino

Vino Blanco sobre lías y criado en barrica francesa. Clasificado Haute Valeur Environnementale (HVE 3)

#### Parámetros analíticos

Alcohol: 13,5 %

#### Elaboración

Prensado neumático en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 16 °C.

Crianza: Sobre lías durante 8 meses: 90 % en depósitos y 10 % en barricas de roble francés de un año. Remouting regular.

Producción: 11.800 botellas.

Enólogo consultor: Eric Boissenot.

#### Nota de cata

Color: Color plateado cristalino.

Nariz: Nariz mineral con notas de pizarra y frutas exóticas como piña y malvarrosa.

Boca: La entrada es vivaz y fresca, evolucionando hacia una notable amplitud, con un final ligeramente salino.