



# ILLANA

BODEGAS Y VIÑEDOS



# Casa de Illana Alma

**Vendimia:** 2021

100% Sauvignon Blanc. El viñedo de 19 años, se asienta sobre una meseta entre 720 y 750 metros de altura conducido en espaldera donde la vendimia es manual y selectiva. Donde el clima es de tipo Mediterráneo templado y los suelos se caracterizan por ser arcillo-calcáreos, cubiertos de cantos rodados por la acción del río.

La crianza se desarrolla durante tres meses sobre lías finas en depósito de acero inoxidable. Con una producción de unas 10.000 botellas al año.

**Notas de cata:** De color amarillo limón con irisaciones verdosas, límpido, brillante, fluido y tranquilo. En nariz, las características varietales conjugan a la perfección dando un ensamblaje complejo y alegre. En boca es vivo, untuoso y persistente, equilibrado y franco. Perfumado y de agradable retro nasal.

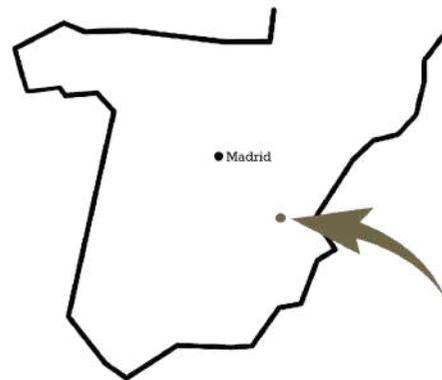
**Conservación:** Lo ideal es conservarlo en un lugar con temperatura constante que esté entre unos 6° y 8° C, se recomienda consumirlo mientras es joven y fresco bien conservado tendrá una buena evolución durante los próximos 2 años.

**Maridaje:** Este vino acompaña perfectamente pescado blanco, marisco, quesos suaves, risotto, pasta, sopas y cremas .

**Servir:** Entre 6° y 8° C

**Premios y menciones:** Ha obtenido la Medalla de plata Concurso Mundial de Bruselas 2022, 89 Puntos Guía Peñín, 89 Puntos James Suckling.

**Alcohol/Vol:** 12,5 %



Finca Buenavista, s/n, 16708 Pozoamargo, Cuenca (España)  
[www.bodegasillana.com](http://www.bodegasillana.com)