



ILLANA
BODEGAS Y VIÑEDOS



CASA DE ILLANA CARMEN 2017

Varietades: 100% Sauvignon Blanc

Grado Alcohólico: 13,5%

Crianza: 6 meses en barricas de 500L de roble francés, sobre lías finas.

Denominación de Origen: Ribera del Júcar

Nota de cata: Uno de nuestros vinos de parcela, más personales y singulares.

De color amarillo limón, brillante y denso.

En nariz destacan los aromas cítricos, sobre un fondo de hierbas frescas, hinojo y estragón.

Un sabor completo, sabroso, estructurado, graso con fino tostado.

Maridaje:

Perfecto para quesos curados, foie, frutos secos, mariscos y pescados grasos.

Temperatura recomienda de servicio: 10-12°C.

Puntuaciones:

- 91***** puntos Guía Peñín 2018
- 92 puntos James Suckling, ed. 2018.