



ESCARAMUJO
WINES
Bodega Submarina



BLANCO SB



VARIEDAD / ENSAMBLE

100% Sauvignon Blanc



ORIGEN DE UVA

Murcia (España)



AÑADA

2023



CRIANZA

Fermentado en barrica



CRIANZA SUBMARINA

10 meses sobre lías en meceo constante
20 metros de profundidad
Temperatura Media de Guarda 14,5°C



TEMPERATURA DE SERVICIO

6º / 9º



MARIDAJE

Quesos, pescados, mariscos, pastas, foie



FASE VISUAL

Amarillo pajizo, turbio



FASE OLFATIVA

Plátano, tostados



FASE GUSTATIVA

Buena acidez, perdurabilidad, piña, lichi,
tostados, pastelería



ALCOHOL

12,5%



VOLÚMEN

750 ml



SULFITOS

Contiene Sulfitos

SO2 T. _____



AZUCAR RES.

_____ g/L



PH



SEDIMENTACIÓN y CIERRE

Presenta Lías en Botella
Cierre de Corcho

Lote L-20734

Embotellado por RE7425-MU

Para Escaramujo Wines BioBodega Submarina

Licencia Sanitaria Crianza Submarina de Vinos

RGSEAA 30.016396/MA

Concesión Marítimo Administrativa 207-MA-B

www.escaramujowines.com

