

SANZ LA CAPITAL

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sanz La Capital Roble es un vino tinto 100% Tempranillo al que su paso por madera durante 4 meses le aporta un gran equilibrio manteniendo la expresividad de la fruta roja y propia de este intenso varietal.

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 4 meses en barricas de roble americano y francés con tostado medio.

Nota de Cata:

Atractivo color cereza, limpio y brillante. Frutas rojas acompañadas por ligeros tonos de cacao, vainilla y torrefactos. Franco e intenso. Equilibrado, elegante y largo. Amable tanino que le confiere una agradable sensación aterciopelada sin olvidar su potencia y gran estructura. Amplio y carnoso.

Gastronomía:

Marida a la perfección con embutidos y quesos así como con asados, guisos, carnes rojas y ahumadas.

Servicio: Servir entre 14 y 16 °C.

Presentación: Botella Bordelesa verde de 75cl. Cajas de 12 uds.



VINOS **VS** SANZ
18 • 70