

SANZ VERDEJO

Elaborado con un 100% de la variedad reina del viñedo de Rueda, la Verdejo, procedente de los viñedos propios de la bodega situados en La Seca. Todo el proceso de elaboración tradicional se realiza bajo los estrictos controles de calidad tras una vendimia seleccionada y manual.

Añada: 2017

Grado alcohólico: 13%

Nota de cata:

Blanco joven y afrutado, de apariencia brillante y límpida, revela una compleja nariz, con un intenso carácter floral y frutal. En boca resulta lleno y sabroso, con la personalidad inconfundible que le confiere la variedad Verdejo. Una joya con toda la personalidad de Rueda.

Gastronomía:

Acompañante ideal para todo tipo de pescados al horno y a la plancha, así como mariscos y crustáceos. Maridaje perfecto para quesos frescos.

Servicio:

Degustar a una temperatura comprendida entre 8 y 10º C.

Presentación:

Botella bordelesa blanca de 75 cl.

