

# Gama "Montesol"



## MONTESOL RUEDA

Las variedades Verdejo y Viura, ensambladas al 50% y procedentes de los pagos que controla Vinos Sanz en las parcelas más soleadas de La Seca, son las responsables de dar vida a este Montesol Verdejo y Viura. Un blanco franco y elegante, fiel representante del carácter de la bodega.

### NOTA DE CATA:

Viste un bonito color amarillo pajizo, denotando en nariz delicados aromas frutales. En su fase gustativa es amplio, gustoso y bien estructurado, con una excelente persistencia final.

### GASTRONOMÍA:

Acompañará perfectamente todo tipo de platos a base de pescado, así como arroces con marisco.

### SERVICIO:

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

### PRESENTACIÓN:

Botella bordelesa blanca de 75 cl.



## MONTESOL VERDEJO

La variedad que reina en el viñedo de la D.O. Rueda, la Verdejo, acompañada de un pequeño toque de Viura, se combinan en este magnífico Montesol Verdejo. Uvas nacidas de los pagos más excelsos que Vinos Sanz dispone en la localidad vallisoletana de La Seca.

### NOTA DE CATA:

Luce un color amarillo pajizo con ribetes verdosos, mostrando en su fase olfativa limpios y delicados aromas, con elegantes notas frutales y recuerdos anisados. En boca es fresco, suave y con gran equilibrio.

### GASTRONOMÍA:

Será buen acompañante de mariscos y moluscos, al igual que de pescados a la plancha y a la sal.

### SERVICIO:

Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10° C.

### PRESENTACIÓN:

Botella bordelesa blanca de 75 cl.



## MONTESOL SAUVIGNON BLANC

Este magistral monovarietal de Sauvignon Blanc procede de una selección de cepas vendimiadas a mano. Tras una meticulosa selección de las uvas en la viña, el vino fue elaborado de forma tradicional, expresando la amplia gama de aromas y sabores típicos de esta uva, tan cercanos a los frutos tropicales.

### NOTA DE CATA:

De precioso color amarillo pajizo, denota una gran intensidad olfativa, siendo fragante y frutal. En su fase gustativa es amplio, untuoso, con un magnífico equilibrio entre la acidez y el alcohol y con persistencia en su final.

### GASTRONOMÍA:

Sublime para armonizar con pescados a la sal, como la dorada o la lubina, o con mariscos.

### SERVICIO:

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

### PRESENTACIÓN:

Botella bordelesa blanca de 75 cl.

## SANZ

