

LA CHALADA by VINOS SANZ



Variedad: 100% Verdejo

Añada: 2022

Clima: Mediterráneo continental

Altitud: 720 metros

Suelo: Cascajoso de tierras pardas, ricas en magnesio y calcio, sobre depósitos pedregosos y pobres en materia orgánica.

Edad media del viñedo: 30 años

Localización: La Seca (Valladolid)

Elaboración:

Tras la vendimia, prensamos y seleccionamos el mosto de máxima calidad que se fermenta a una temperatura controlada de menos 12°C para incrementar y mantener el aporte de los aromas afrutados. A continuación, mediante la bajada de la temperatura a 2°C se interrumpe la fermentación, lo que permite mantener los azúcares de la uva y el carbónico propio de este proceso, conservando su estabilidad y aportándole gran intensidad aromática. Un vino semidulce de aguja natural, amparado por la Denominación de Origen con una calidad excepcional.

Nota de cata:

Vista: Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante.

Nariz: Muy aromático con recuerdos de fruta de hueso (melocotón) y pepita (pera conferencia), con tonos herbáceos de hierbabuena y hierbas aromáticas, con un final cítrico de cáscara de naranja y lima.

Boca: Presenta un dulzor amable y goloso, equilibrado con la frescura que le aporta su acidez natural.

Gastronomía:

Ideal para disfrutar con un aperitivo o con una comida ligera. ¡Perfecto para un postre!

% Alc: 11°  muy frío  75 cl.

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870