

# Finca La Colina

## SAUVIGNON BLANC



**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc

**Añada:** 2022

**Clima:** Mediterráneo continental

**Altitud:** 750 metros

**Suelo:** De aluvión totalmente cubiertos por cantos rodados. Tierra rica en magnesio y calcio y pobres en materia orgánica.

**Edad media del viñedo:** 45 años

**Localización:** La Seca (Valladolid)

### Elaboración:

Tras la vendimia, realizamos una maceración prefermentativa en frío a menos de 6°C y prensamos, seleccionando el mosto yema de máxima calidad. Una vez limpio, se fermenta a baja temperatura por debajo de los 14°C, aportándole un intenso equilibrio aromático y gustativo, incrementando su carácter varietal. El vino es criado sobre sus lias durante 4-5 meses mediante la técnica del Batonage que nos permite obtener su reconocida sensación grasa y su característico volumen en boca. Un vino emblemático dentro de la Denominación de Origen, reconocido a nivel nacional e internacional como uno de los mejores Sauvignon Blanc del mundo.

### Nota de cata:

**Vista:** Amarillo pajizo con ribete acerado, limpio y brillante.

**Nariz:** Pronunciado carácter varietal, muy exuberante y elegante. Presenta aromas tropicales (mango y maracuyá), cítricos, hierbas aromáticas y tonos especiados (pimienta negra y guindilla), acompañado de un carácter vegetal de hoja de higuera así como mineral, originario del suelo cascajoso tan representativo de nuestra finca.

**Boca:** Intensidad explosiva, gran volumen y untuosidad. Final muy largo con recuerdos de cáscara de pomelo y herbáceos.

### Gastronomía:

Ideal como acompañante de pescados a la parrilla o al horno. Perfecto con arroces y mariscos. Combinalo con unos raviolis rellenos de foie.

### Premios:

Concours Mondial du Sauvignon 2023: Medalla de Plata

Guía Peñín 2023: 91 puntos

% Alc: 13°  9 - 11°C  75 cl.  
Contiene sulfitos

**VINOS SANZ**  
Bodegueros desde 1870