

Finca La Colina

VERDEJO



Variedad: 100% Verdejo

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: 50 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 lías 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 elegante, expresivo y largo. El Verdejo de los que saben de Verdejos.

Nota de cata:

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

Nariz: Su gran complejidad aromática y elegancia lo define. Alta intensidad con aromas de fruta fresca (albaricoque y paraguaya), tonos cítricos (lima y pomelo) que le aportan su característica frescura, complejos aromas herbáceos de hinojo y hoja de higuera, notas florales (flor blanca), con un final anisado y un recuerdo mineral. Fiel reflejo del suelo cascajoso de nuestra finca.

Boca: Destaca su gran estructura y equilibrio. Untuoso, complejo e intenso. Recuerdos de flor blanca, anisados y herbáceos.

Gastronomía:

Perfecto para carpaccios y ensaladas templadas de mariscos y ahumados, así como guisos de carnes blancas.

Premios:

Concours Mondial de Bruxelles 2023: Medalla de Oro

Guía Peñín 2023: 92 puntos

% Alc: 12,5°  9 - 11°C  1,5 l.
75 cl.
Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870