

El Loco de Finca la Colina



Variedad: 95% Verdejo y 3% Sauvignon Blanc

Añada: 2022

Clima: Mediterráneo continental

Altitud: 750 metros

Suelo: De canto rodado sobre tierras pardas ricas en magnesio y calcio, sobre depósitos pedregosos y pobres en materia orgánica

Edad media del viñedo: 40 años

Localización: La Seca (Valladolid)

Elaboración:

Tras la vendimia, realizamos una maceración prefermentativa en frío a menos de 7°C y prensamos, seleccionando el mosto yema de máxima calidad. Este mosto, se somete a un proceso de desfangado largo y muy controlado para que quede limpio y así mantener los compuestos aromáticos varietales. A continuación, se fermenta a baja temperatura por debajo de los 15°C, lo que aporta al vino su intenso equilibrio aromático y gustativo, incrementando su carácter frutal. Un ensamblaje perfecto entre las variedades más representativas de la Denominación de Origen, fruto del trabajo de nuestro equipo de expertos, dando lugar a uno de los vinos más rompedores del mercado. Una completa locura de vino.

Nota de cata:

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

Nariz: Presenta alta intensidad aromática y gran frescura, con aromas a fruta tropical (lichi y mango), unido a la fruta de hueso (albaricoque) y flor blanca.

Boca: Equilibrado, goloso, muy amable y franco. Recuerdos de fruta fresca como el melocotón y frutas tropicales.

Gastronomía:

Buen compañero de pescados, mariscos y ahumados, así como todo tipo de arroces y carnes blancas. Excelente combinación con foie a la plancha o un tataki de atún rojo de la Almadraba.

Premios:

Concours Mondial de Bruxelles 2023: Medalla de Oro

Guía Peñín 2023: 91 puntos

% Alc: 12°  8 - 10°C  75 cl.
Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870