

Sanz

Sauvignon



Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Añada: 2022

Clima: Mediterráneo continental

Altitud: 750 metros

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

Edad media del viñedo: 35 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 obtenerlo limpio y que así mantenga los compuestos aromáticos varietales. A continuación, se fermenta a baja temperatura por debajo de los 13°C, lo que nos permite obtener una gran intensidad aromática, con una nariz muy frutal y limpia. Uno de los Sauvignones Blanc más representativos de la Denominación de Origen, reflejo de nuestra dilatada experiencia elaborando esta variedad.

Nota de cata:

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

Nariz: Muy intenso. Presenta aromas vegetales como la hoja de la higuera y boj acompañado de cítricos y con un final tropical de maracuyá.

Boca: Amable y equilibrada. Fresco y goloso, con mucho cuerpo e intensos recuerdos tropicales.

Gastronomía:

Ideal para acompañar mariscos y pescados a la sal como la dorada y la lubina. Una combinación perfecta con foie.

% Alc: 13



8 - 10°C



75 cl.

Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870