

Finca La Colina

SAUVIGNON BLANC



Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Añada: 2023

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 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 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 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. Combínalo con unos raviolis rellenos de foie.

Premios:

Concours Mondial du Sauvignon 2023: Medalla de Plata

Guía Peñín 2023: 91 puntos

% Alc: 13,5  9 - 11°C  75 cl.

Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870