

Sanz

Clásico



Variedad: 65% Verdejo y 35% Viura

Añada: 2023

Clima: Mediterráneo continental

Altitud: 730 metros

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

Edad media del viñedo: 30 años

Localización: La Seca (Valladolid)

Elaboración:

Tras la vendimia, prensamos y seleccionamos el mosto yema de máxima calidad y lo sometemos a un proceso de desfangado largo y muy controlado para obtener el mosto limpio. Posteriormente, este mosto limpio se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura por debajo de los 13°C, obteniendo así una gran intensidad aromática y manteniendo su carácter varietal.

Nota de cata:

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

Nariz: Un clásico dentro de la Denominación. Aromas de fruta de árbol madura (melocotón, pera conferencia), con matices herbáceos (heno fresco).

Boca: Buen volumen. Amable, vivaz y persistente. Muy fresco por la perfecta unión de la Viura con la Verdejo que refleja en el retrogusto los aromas propios de estas variedades. Un Rueda de los de siempre.

Gastronomía:

Vino perfecto para acompañar todo tipo de platos a base de pescados, así como arroces de mariscos y crustáceos.

% Alc: 13°  8 - 10°C  75 cl.
37,5cl.
Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870