

# SANZ LA CAPITAL Roble



**Variedad:** 100% Tempranillo

**Añada:** 2023

**Clima:** Mediterráneo continental

**Altitud:** 718 metros

**Suelo:** En la subzona de Arganda predominan las formaciones sedimentarias con altos contenidos en caliza. Son suelos fuertes con textura franca-arcillosa.

**Edad media del viñedo:** 40 años

## **Elaboración:**

Elaborado de forma tradicional, manteniendo un estricto control en la fermentación para conseguir, mediante remontados muy trabajados, un producto con una gran estructura al que su paso por madera durante 4 meses le aporta un gran equilibrio manteniendo la expresividad de la fruta roja y propia de este intenso varietal.

## **Nota de cata:**

**Vista:** Atractivo color cereza, limpio y brillante.

**Nariz:** Frutas rojas acompañadas por ligeros tonos de cacao, vainilla y torrefactos. Franco e intenso.

**Boca:** Equilibrado, elegante y largo. Amable tanino que le confiere una agradable sensación aterciopelada sin olvidar su potencia y gran estructura. Amplio y carnoso.

## **Gastronomía:**

Marida a la perfección con embutidos y quesos así como con platos más compejos como asados, carnes rojas y ahumadas.

% Alc: 14º  14 - 16 °C  75 cl.

**VINOS & SANZ**  
*Bodegueros desde 1870*