

Finca la Colina

Dressage



VARIEDAD: 100% Verdejo

AÑADA: 2017

CLIMA: Mediterráneo continental

ALTITUD: 750 metros

SUELO: De aluvión totalmente cubierto por cantos rodados. Tierra rica en magnesio y calcio y pobre en materia orgánica.

Edad media del viñedo: 55 años

Localización: La Seca (Valladolid)

ELABORACIÓN:

Finca La Colina Dressage es un vino blanco de guarda, elaborado con uva Verdejo de nuestras cepas más viejas, domado sobre sus lías en depósitos ovales de hormigón, foudres y barricas de roble francés de 500l durante 18 meses, equilibrando esta crianza con un tiempo en botella antes de salir al mercado. Una perfecta combinación de tres elaboraciones que alcanza la excelencia con su ensamblaje en botella.

NOTA DE CATA:

VISTA: Amarillo pajizo con destellos dorados, limpio y brillante.

NARIZ: Intensa, compleja y elegante. Sutiles matices aromáticos balsámicos y especiados con notas herbáceas, tonos amielados y almendrados destacando su mineralidad, emblema de nuestra finca.

BOCA: Se presenta sedoso y voluminoso, de paso fino y aterciopelado, estructurado, con rasgos minerales que revelan complejidad y le confieren un paso largo, fresco y muy persistente. Un gran blanco de guarda con amplio

GASTRONOMÍA:

Magnífica combinación con unos canelones rellenos de poularda y salsa de foie o con un arroz con carabineros. Ideal como compañero de todo tipo de ahumados, mariscos y pescados. Perfecto para tomarlo con un tartar de toro con erizo y trufa.

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

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870