

Sanz

Ecológico



VARIEDAD: 100% Verdejo ecológico

AÑADA: 2024

CLIMA: Mediterráneo continental

ALTITUD: 720 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:

Elaborado a partir de uvas procedentes de cultivo ecológico. 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, es sometido a desfangados largos y controlados para mantener los compuestos aromáticos varietales. A continuación, se fermenta a una temperatura por debajo de los 13°C, obteniendo así una gran intensidad aromática y un marcado carácter varietal y frutal en boca. Un Verdejo respetuoso con las características de la variedad y con el medioambiente.

NOTA DE CATA:

VISTA: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Elegante, franco e intenso, destacando aromas de manzana verde, cítricos y hierba fresca.

BOCA: Muy equilibrado, untuoso y con gran estructura gracias a su acidez. Recuerdos de fruta fresca, cítricos y herbáceos, con un toque anisado y con un final persistente y amargo tan característico de esta variedad.

GASTRONOMÍA:

Maridaje perfecto para unos rollitos de rodaballo con berberechos o un bacalao con muselina de patata. Combínalo con unas gyozas rellenas de setas shiitake o unos fideos udon salteados al wok.

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

Eco



VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870