

Finca la Colina

VERDEJO



VARIEDAD: 100% Verdejo

AÑADA: 2025

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: 50 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 bâtonnage que nos permite obtener su reconocida sensación grasa y su característico volumen en boca. Un vino elegante, expresivo y largo. El Verdejo de los que saben de Verdejos.

NOTA DE CATA:

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

NARIZ: Su gran complejidad aromática y elegancia lo define. Alta intensidad con aromas de fruta fresca (albaricoque y paraguaya), tonos cítricos (lima y pomelo) que le aportan su característica frescura, complejos aromas herbáceos de hinojo y hoja de higuera, notas florales (flor blanca), con un final anisado y un recuerdo mineral. Fiel reflejo del suelo cascajoso de nuestra finca.

BOCA: Destaca su gran estructura y equilibrio. Untuoso, complejo e intenso. Recuerdos de flor blanca, anisados y herbáceos.

GASTRONOMÍA:

Perfecto para carpaccios y ensaladas templadas de mariscos y ahumados, así como guisos de carnes blancas.

PREMIOS:

Concours Mondial de Bruxelles 2023: Medalla de Oro

Guía Peñín 2026: 92 puntos

% Alc: 13  8-10°C  75 cl
1,5 l
Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870

R.E.N°5368VA