

LA CHALADA by VINOS SANZ



ES-ECO-031-CL

VARIEDAD: 100% Verdejo ecológico

AÑADA: 2025

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:

Tras la vendimia, prensamos y seleccionamos el mosto de máxima calidad que se fermenta a una temperatura controlada inferior a 12 °C para incrementar y mantener el aporte de los aromas afrutados. A continuación, mediante la bajada de la temperatura a 2°C se interrumpe la fermentación, lo que permite mantener los azúcares de la uva y el carbónico propio de este proceso, conservando su estabilidad y aportándole gran intensidad aromática. Un vino semidulce de aguja natural, amparado por la Denominación de Origen con una calidad excepcional.

NOTA DE CATA:

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

NARIZ: Muy aromático con recuerdos de fruta de hueso (melocotón) y pepita (pera conferencia), con tonos herbáceos de hierbabuena y hierbas aromáticas, con un final cítrico de cáscara de naranja y lima.

BOCA: Presenta un dulzor amable y goloso, equilibrado con la frescura que le aporta su acidez natural.

GASTRONOMÍA:

Ideal para disfrutar con un aperitivo o con una comida ligera. ¡Perfecto para un postre!

% Alc: 11



Muy frío



75 cl.

Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870