

MonteSol

SAUVIGNON



VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

AÑADA: 2025

CLIMA: Mediterráneo continental

ALTITUD: 750 metros

SUELO: Cascajoso de tierras pardas, ricas en magnesio y calcio, sobre depósitos pedregosos y pobres en materia orgánica

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 35 años

LOCALIZACIÓN: La Seca (Valladolid)

ELABORACIÓN:

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 se somete a un proceso de desfangado largo y muy controlado para obtenerlo limpio y que así mantenga los compuestos aromáticos varietales. A continuación, se fermenta a baja temperatura por debajo de los 13°C, lo que nos permite obtener una gran intensidad aromática, con una nariz muy frutal y limpia. Uno de los Sauvignon Blanc más representativos de la Denominación de Origen, reflejo de nuestra dilatada experiencia elaborando esta variedad.

NOTA DE CATA:

VISTA: Amarillo pajizo con ribete acerado, limpio y brillante.

NARIZ: Muy intenso. Presenta aromas vegetales como la hoja de la higuera y boj acompañado de cítricos y con un final tropical de maracuyá.

BOCA: Amable y equilibrada. Fresco y goloso, con mucho cuerpo e intensos recuerdos tropicales.

GASTRONOMÍA:

Ideal para acompañar mariscos y pescados a la sal como la dorada y la lubina. Una combinación perfecta con foie.

% Alc: 13,5  8-10°C  75 cl.

Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870