

SANZ LA CAPITAL *Roble*



VARIEDAD: 100% Tempranillo

AÑADA: 2023

CLIMA: Mediterráneo continental

ALTITUD: 718 metros

SUELO: En la subzona de Arganda predominan las formaciones sedimentarias con altos contenidos en caliza. Son suelos fuertes con textura franco-arcillosa

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 40 años

ELABORACIÓN:

Elaborado de forma tradicional, manteniendo un estricto control en la fermentación para conseguir, mediante remontados muy trabajados, un producto con una gran estructura, al que su paso por madera durante 6 meses le aporta un gran equilibrio, manteniendo la expresividad de la fruta roja propia de este intenso varietal.

NOTA DE CATA:

VISTA: Atractivo color cereza, limpio y brillante.

NARIZ: Frutas rojas acompañadas por ligeros tonos de cacao, vainilla y torrefactos. Franco e intenso.

BOCA: Equilibrado, elegante y largo. Amable tanino que le confiere una agradable sensación aterciopelada sin olvidar su potencia y gran estructura. Amplio y carnoso.

GASTRONOMÍA:

Marida a la perfección con embutidos y quesos, así como con platos más complejos como asados, carnes rojas y ahumadas.

% Alc: 14  14-16°C  75 cl.

Contiene sulfitos

VINOS & SANZ
Bodegueros desde 1870