

Finca La Colina

FERMENTADO EN BARRICA



VARIEDAD: 100% Verdejo

AÑADA: 2024

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: Finca La Colina, 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, fermentamos a baja temperatura y criamos sobre sus lías durante 9 meses en barricas de 225 litros de roble francés, realizando bâtonnage periódico para que la madera se integre perfectamente y conseguir así un vino estructurado, goloso y complejo.

NOTA DE CATA:

VISTA: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Destaca una intensidad aromática alta, donde predomina la manzana y los cítricos, así como la cáscara de naranja. Elegantes notas balsámicas acompañadas de toques de toffee y bollería.

BOCA: Entrada golosa e intensa, con gran volumen debido a su crianza en barrica. Complejo y equilibrado. Largo y persistente en su final, con recuerdos de caramelo y café moca.

GASTRONOMÍA:

Perfecto para acompañar pescados a la brasa, arroces y guisos de ave como la pularda en pepitoria con almendras y azafrán.

% Alc: 13,5  8-11 °C  75 cl.
Contiene sulfitos

• GRAN VINO DE RUEDA •

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870