

Sanz

Clásico



VARIEDAD: 65% Verdejo y 35% Viura

AÑADA: 2025

CLIMA: Mediterráneo continental

ALTITUD: 730 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 yema de máxima calidad y lo sometemos a un proceso de desfangado largo y muy controlado para obtener el mosto limpio. Posteriormente, este mosto limpio se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura por debajo de los 13°C, obteniendo así una gran intensidad aromática y manteniendo su carácter varietal.

NOTA DE CATA:

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

NARIZ: Un clásico dentro de la Denominación. Aromas de fruta de árbol madura (melocotón, pera conferencia), con matices herbáceos (heno fresco).

BOCA: Buen volumen. Amable, vivaz y persistente. Muy fresco por la perfecta unión de la Viura con la Verdejo que refleja en el retrogusto los aromas propios de estas variedades. Un Rueda de los de siempre.

GASTRONOMÍA:

Vino perfecto para acompañar todo tipo de platos a base de pescados, así como arroces de mariscos y crustáceos.

% Alc: 13,5



8-10°C



37,5 cl.
75 cl.

Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870