

SANZ LA CAPITAL



VARIEDAD: 100% Tempranillo

AÑADA: 2025

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 con controles de temperatura de fermentación y remontados ligeros. La maceración de los hollejos es corta para no exceder la carga tánica, dando como resultado un vino redondo y equilibrado.

NOTA DE CATA:

VISTA: Color cereza brillante con intenso ribete violáceo.

NARIZ: Presenta una nítida expresión de frutas rojas con un sugerente fondo floral. Intenso y franco.

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

GASTRONOMÍA:

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

% Alc: 13,5  14-16°C  75 cl.

Contiene sulfitos

VINOS & SANZ
Bodegueros desde 1870