

Sanz

Verdejo



VARIEDAD: 100% Verdejo

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: 30 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 que quede limpio y así mantener los compuestos aromáticos varietales. A continuación, se fermenta a baja temperatura por debajo de los 13°C, obteniendo así una gran intensidad aromática y un marcado carácter varietal y frutal en boca. Un Verdejo “de libro” fiel reflejo del respeto a las características originales de la variedad.

NOTA DE CATA:

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

NARIZ: Alta intensidad aromática. Se caracteriza por su sutileza y elegancia, con aromas de manzana verde y cítricos, como el pomelo, junto a tonos de hierba fresca recién cortada.

BOCA: Fresco, con buena estructura y goloso. Presenta recuerdos de fruta fresca e hinojo con matices anisados unidos al amargor que debe caracterizar a esta variedad y que la hace tan única e inimitable.

GASTRONOMÍA:

Acompañante ideal para todo tipo de pescados al horno y a la plancha, así como mariscos y crustáceos. Maridaje perfecto para quesos frescos.

PREMIOS:

Guía Peñín 2026: 90 puntos

% Alc: 13,5  8-10°C  75 cl.
Contiene sulfitos

VINOS & SANZ
Bodegueros desde 1870