Finca La Colina El Vencejo



VARIEDAD: 100% Verdejo
AÑADA: 2022
CLIMA: Mediterráneo continental
ALTITUD: 750 metros
SUELO: Compuesto por arena con una fracción de arcilla y cubierto por bolos de sílice
AÑO DE PLANTACIÓN: 1970
LOCALIZACIÓN: El Vencejo, La Seca (Valladolid)

ELABORACIÓN:

Tras una vendimia exclusivamente manual, se realiza una maceración en frío durante 8 horas. Posteriormente, fermentamos en depósitos ovoides de hormigón, donde el vino permanecerá en contacto con sus lías durante 12 meses. Tras el embotellado, realizará una nueva crianza en botella. Un gran blanco de guarda que solo sale al mercado en años concretos.

NOTA DE CATA:

VISTA: Color amarillo pajizo, limpio y brillante.
NARIZ: Destacan elegantes notas balsámicas y cítricas, como el pomelo, así como una marcada mineralidad.
BOCA: Vino de gran complejidad y muy untuoso. Paso fresco y elegante, que da como resultado un vino muy gastronómico.

GASTRONOMÍA:

Perfecto para acompañar un pargo a la brasa con crema de chirivía y toque de hierbas frescas, o guisos de ave como el coquelet confitado a baja temperatura. Combina muy bien con un arroz con boletus y setas silvestres.

PREMIOS:

Decanter Rueda Report 2026: 94 puntos
Rueda Top 100 by Tim Atkin 2026: 94 puntos

% Alc: 12,5 | 8-10°C | 75 cl.

Contiene sulfitos

VINOS SANZ
Bodegueros desde 1870

R.E.Nº5368VA