



## Viña Sanzo Clásico

### 100% Verdejo

#### Gebiet D.O Rueda

Verpackung:	Flaschen in jedem Karton	12 (stehend)
	Maße in mm (L x B x H)	310 x 322 x 238
	Karton in jedem Pallet	50 (Europallet)
	Karton in jeder Reihe	10 (5 Reihen)
EAN Flasche:	84353287000189	
EAN Karton:	28435328700183	

Alkoholgehalt: 12%

Säure: 6.5

Restzucker: 2

**Herstellung:** 4-stündige Kriomazeration in der Presse. Der Abstich erfolgt bei 16 ° C während der Gärung der Maische. Wenn die Gärung zu Ende ist, beginnt dann der Ausbau mit der eigenen Hefenkultur.

**Weinberg:** Das Weingut zählt mit 5.5 Hektar und ist 26 Jahre alt. Er befindet sich in *Nava del Rey*. Ein zweites Weingut befindet sich in *La Seca*, und er ist 8 Hektar groß und 24 Jahre alt. Boden aus lehmigen Sand mit hohem Anteil an Kies, die die Sonnebestrahlungen gut speichert, was sich positiv auf die Reifung des Fruchtes auswirkt. Ein Lehmyger Untergrund akkumuliert gut die Feuchtigkeit im Sommer.

**Mikroklima:** Die Höhe betrifft 750 m. was verursacht grössere Tag- und Nachtstemperatureschwankungen, die im Sommer von 35° C bis 10° C sein können. Das provoziert, aromatischerer und bessere ausbalancierte Weine.

*Viña Sanzo Clásico besitzt kräftige Aromen, in den die tropischen Früchte - vor allem Passionsfrucht und Ananas Düfte- dominieren, Später zeichnen sich die klassischen Verdejo-Aromen nach Pfefferminz, Minze und grüne Mandeln. Blasse gelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Fleischig im Gaume, dieser Wein besitzt einen ausgezeichneten Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol. Lange anhaltender Nachhall.*

*Durch Seine Struktur passt sehr gut zu größeren Fische wie Tunfisch, Seeteufel in Soße, Kabeljau nach Rioja Stil oder, Seehecht. Auch ideal zu hellen Fleisch wie Schwein, Kanninchen und Geflügel,.*