



Viña Sanzo Clásico



| | |
|-------------------|------------------------------------|
| Región | D.O. Rueda |
| Variedades | 85% Verdejo 15% Sauvignon Blanc |

VIÑEDO: Procede de una finca de 5,5 has de 26 años de edad, situada en el municipio de Nava del Rey y de otra de 8 has con 24 años de edad situada en La Seca. Suelo de arena arcillosa con alta proporción de cantos que conservan las radiaciones solares lo que mejora la maduración. El subsuelo arcilloso mantiene bien la humedad durante el verano.

La altitud es de 750 m, lo que significa una notable diferencia térmica entre el día y la noche en el verano (entre 35° y 10°C). Esto hace que los vinos sean más aromáticos y con buen balance.

ELABORACIÓN: Criomaceración a 10 ° C durante 4 horas en la prensa. Fermentación a 16° C para preservar el mayor número de aromas posibles y maceración con sus lías en depósito una vez finalizada la fermentación.

| ANALITICA | |
|------------------|---------|
| Grado alcohólico | 12,5 % |
| Acidez | 5,7 g/l |
| Azúcares | 2,6 g/l |

CATA

Amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Muy potente en nariz, dominando inicialmente por la fruta tropical y futa de blanca. Cuerpo medio, fresco y largo. Con un exquisito equilibrio entre la acidez y el alcohol.



MARIDAJE

