



## María Sanzo

Región	D.O. Rías Baixas
Variedades	100% Albariño

**VIÑEDO:** Tiene 35 años de edad y un suelo calizo y granítico. Está situado alrededor de una colina rodeado por un bosque de eucaliptos. El clima de la zona es típicamente **atlántico-continental con una enorme influencia del cercano Océano Atlántico.**



**ELABORACIÓN:** Una vez recogidas y seleccionadas las uvas, tiene lugar la maceración en frío en tanque durante 12 horas a 9° C de temperatura. La fermentación tiene lugar durante 30 días en tanques de acero inoxidable a 16° C para preservar al mayor número de aromas posibles en el vino. **Durante tres meses se realizan batonages con sus lías de forma que el vino adquiere cuerpo y riqueza olfativa.**

ANALITICA	
Grado alcohólico	13 %
Acidez	6,3 g/l
Azúcares	4,4 g/l

### CATA

Muestra un agradable amarillo claro. Aromas a fruta blanca, flores y con un toque salino. De gran cuerpo, mineral y afrutado. Este vino tiene un potencial de mejora en botellas de 3 años.



**MARIDAJE:** Con este vino apetece una mariscada.

