

SANZO

VIÑAS VIEJAS

DO RUEDA

- ECOLÓGICO-



DO Rueda



100% Verdejo



*Parcialmente
fermentado en
barrica*



13 % alc.



*Pescados carnosos,
carnes blancas,
calderetas de pescado
y jamón serrano.*

VIÑEDO

El 80% del viñedo se encuentra situado en Medina del Campo y está trabajado bajo las premisas de la viticultura sostenible. Suelos francoarenosos salpicados por cantos graníticos y subsuelos arcillosos. Los pinares por los que se encuentra rodeado confieren al viñedo un carácter único y una biodiversidad exclusiva. Clima continental, altitud de 740 m.

En Rueda se encuentra el 20% del viñedo restante. Suelos arenosos cubiertos de cantos rodados, Suave Pendiente con una leve inclinación más arenosa en su parte más baja. Uva procedente de suelos francoarenosos. Clima continental y altitud de 820 m.

La libélula en la etiqueta representa la potencia y elegancia, atributos principales de este verdejo.

ELABORACIÓN

Criomaceración de la uva a 8 °C durante 10-14 horas. 2/3 de la uva es fermentado en depósito y 1/3 en barricas nuevas de roble francés de 300 y 500 litros. Ensamblamos ambos vinos en diciembre y lo dejamos trabajando con sus lías durante tres meses más.

CATA

Amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Aromas a fruta tropical con notas anisadas, flores de bosque y recuerdos balsámicos. Carnoso, largo y amplio con un exquisito equilibrio en el paladar medio. Cuerpo medio-alto. Largo y persistente.