

RODRÍGUEZ & SANZO

BAJO VELO DO RUEDA



VIÑEDO

Procedente de viñedos centenarios de Segovia, a 900 metros de altitud sobre suelos de gravas y arenas.

ELABORACIÓN

Maceración en depósito. Fermentado y criado en botas jerezanas. Crianza biológica en parte del vino durante un mínimo de 10 meses.

Las botas jerezanas han sido usadas previamente durante un año para crianza biológica de vinos de Jerez. Una vez vaciadas, sin lavarlas se transportaron directamente a nuestra bodega de Rueda para poder mantener presencia de velo que se implantó perfectamente en nuestro vino Verdejo.

Destaca el carácter mineral-salino que le otorgan los suelos y la influencia marítima del velo.

CATA

Precioso color amarillo paja. Aromas a frutos maduros, frutos secos, y flores blancas con toques salinos. En boca es estructurado pero graso y fresco, con un retrogusto mineral que invita a repetir.



100% Verdejo



10 meses en
barricas de Jerez



13.5 % alc.



Guisos de mar,
jamón, arroces y
pescado pescados