

RODRÍGUEZ & SANZO

BAJO VELO D.O RUEDA



VIÑEDO

Procedente de viñedos centenarios de Rueda y Nieva a 800-900 metros de altitud sobre suelos de gravas y arenas.

ELABORACIÓN

Fermentado en barricas nuevas francesas y criado en botas jerezanas.

Crianza biológica bajo velo de flor durante un mínimo de 10 meses.

Las botas jerezanas han sido usadas previamente durante un año para crianza biológica de vinos finos de Jerez. Después se transportaron a nuestra bodega de Rueda.

CATA

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



100% Verdejo



Fermentado durante 10 meses en barricas de Jerez



13.5 % alc.



Guisos de mar, jamón, arroces y pescados