

# MARÍA SANZO

## D.O RIAS BAIXAS



### VIÑEDO

Viñedo de 35 años de edad y de suelo calizo y granítico.

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 en barricas de 600 litros de roble francés, donde continúa con battonage periódicos hasta el mes de junio, cuando se procede a su embotellado. La fermentación y crianza sobre lías en barrica confiere a esta añada más complejidad aromática, acentuando su perfil atlántico, mayor carnosidad y mayor potencial de envejecimiento en botella.

### CATA

Precioso verde marino con destellos de zafiro, aromas atlánticos que recuerdan al salitre.

Fruta blanca y notas balsámicas. En boca es carnos, con tensión, masivo en fruta, con notas salinas. Muy largo y persistente.

|   |                       |
|---|-----------------------|
|    | D.O Rias Baixas       |
|  | Albariño              |
|  | Crianza sobre lías    |
|  | 15%                   |
|  | Excelente con marisco |