

# Sanzo

## Skin Contact



### *Su historia*

- Del corazón de la Ribera del Duero.
- Criomaceración durante aprox. 7 días.
- Fermentación con levaduras autóctonas.
- Crianza en barricas de roble francés.

### *Conoce la tierra*

Verdejo de la zona de Rueda, bastión histórico de esta variedad. Asentado en el páramo castellano, el más alto de Europa, con altitudes de hasta 900m. Suelos de canto rodado procedentes de antiguos fondos de río. Clima puramente continental

### *Elaboración*

Realizamos vendimia temprana, buscando el equilibrio entre la frescura inicial y la potencia que le otorgará la fermentación en contacto con los hollejos durante 28-30 días a 17°C. Después del prensado se realiza battonage sobre lías durante dos meses.

### *Cata*

- Color naranja pálido del sol naciente.
- Aromas a hoja de té, cáscara de naranja y fruta de hueso.
- Boca tersa y de largo final con fruta cítrica.



Vino de la Tierra  
de Castilla y León



100% Verdejo



12% alc.