



# MARÍA SANZO

## 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 durante 30 días en tanques de acero inoxidable a 16° C para preservar al mayor número de aromas posibles en el vino. Durante tres meses se realizan batonages con sus lías de forma que el vino adquiere cuerpo y riqueza olfativa.

## CATA

Muestra un agradable amarillo claro. Aromas a fruta blanca, flores y con un toque salino. De gran cuerpo, mineral y afrutado.



*DO Rías Baixas*



*100% Albariño*



*Fermentación en tanque de acero.*



*13 % alc.*



*Excelente con marisco.*