

RODRÍGUEZ SANZO

ORANGE WINE



VARIEDAD y VIÑEDO:

Albillo Real procedente de la comarca de Toro. Viñedo de 60 años asentado sobre una terraza rica en cantos rodados.

ELABORACIÓN

Fermentó con sus hollejos en depósitos de 500 litros en abierto, y se mantuvo posteriormente en ellos -ya cerrados- durante 3 meses. Esta "crianza" bajo sombrero tiene el objetivo de conseguir más complejidad, redondear los taninos de la maceración, proteger de oxigenación y aumentar el volumen en boca.

CATA

Color amarillo oro anaranjado, aromas a fruta de hueso madura, flores blancas y cáscara de pomelo. En boca es muy potente, graso; intensas frutas maduras con matices de cascara de naranja, tomillo y balsámico.

MARIDAJE

Ideal para aperitivo y postre, sobre todo maridado con un queso cremoso. Por su cuerpo, es un excelente compañero de las carnes blancas, pescados en salsa y guisos de verduras.



100% Albillo Real



12 meses en fudre de roble europeo



12.5 % alc.