

VIÑA SANZO

SAUVIGNON BLANC



DO Rueda



100% Sauvignon Blanc



Fermentación con levaduras seleccionadas



13 % alc.



Pescados, platos ligeros y quesos. Entre las carnes, las blancas.

VIÑEDO

Situado en una ladera cuya parte más alta está compuesta de arena cieno y arcilla con conglomerado de guijarros calcáreos. La parte de la ladera baja y media posee depósitos de arena.

Los viñedos datan de 1986. La altitud de entre 600 - 750 metros provoca una gran diferencia térmica entre el día y la noche durante el verano, época en la que las temperaturas oscilan entre 35º y 10º lo que hace posible producir vinos aromáticos y bien y bien estructurados.

ELABORACIÓN

Realizamos una criomaceración en depósito a 10ºC durante 6-8 horas. La fermentación se produce a muy baja temperatura con levaduras seleccionadas para fortalecer los aromas tropicales. Tiene una trabajo importante con las lías durante 1 o 2 meses, esto aporta redondez y más cuerpo al vino.

CATA

Amarillo paja pálido. En nariz aromas de albaricoque, lima dulce, pomelo, flores, minerales y algunas especias y hierbas. De cuerpo medio resalta por su perfecto equilibrio y por ser fresco y largo en boca.