

# VIÑA SANZO

## VIÑAS VIEJAS

### DO RUEDA



*DO Rueda*



*100% Verdejo*



*Parcialmente  
fermentado en  
barrica*



*13 % alc.*



*Pescados carnosos,  
carnes blancas,  
calderetas de pescado  
y jamón serrano.*

### VIÑEDO

El 80% del viñedo se encuentra situado en Medina del Campo y está trabajado bajo las premisas de la viticultura sostenible. Suelos francoarenosos salpicados por cantos graníticos y subsuelos arcillosos. Los pinares por los que se encuentra rodeado confieren al viñedo un carácter único y una biodiversidad exclusiva. Clima continental, altitud de 740 m.

En Rueda se encuentra el 20% del viñedo restante. Suelos arenosos cubiertos de cantos rodados, Suave Pendiente con una leve inclinación más arenosa en su parte más baja. Uva procedente de suelos francoarenosos. Clima continental y altitud de 820 m.

La libélula en la etiqueta representa la potencia y elegancia, atributos principales de este verdejo.

### ELABORACIÓN

Criomaceración de la uva a 8 °C durante 10-14 horas. 2/3 de la uva es fermentado en depósito y 1/3 en barricas nuevas de roble francés de 300 y 500 litros. Ensamblamos ambos vinos en diciembre y lo dejamos trabajando con sus lías durante tres meses más.

Alc: 13% vol. Total Acidity: 5,8 g/l. Rest Sugar: 2,8 g.

### CATA

Amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Aromas a fruta tropical con notas anisadas, flores de bosque y recuerdos balsámicos. Carnoso, largo y amplio con un exquisito equilibrio en el paladar medio.

Cuerpo medio-alto. Largo y persistente.