



# Rodríguez & Sanzo

## WhisBa



**Criado en barricas de whisky  
100% Tempranillo**

- Cepas de más de 60 años
- Recolección de la uva en cajas y posterior selección en mesa.
- Fermentación en tinos de madera
- Crianza de 18 meses en barricas en las que se ha criado whisky
- Reposo de 12 meses en botella antes de salir al mercado

### ¿Por qué en barricas de whisky?

El whisky ha eliminado gran parte de los taninos de la barrica nueva por dilución con el alcohol, por lo que las barricas, aunque nuevas, apenas tienen aporte tánico. De esta forma el vino no se endurece y se permiten crianzas más largas. Como la barrica queda aromatizada por el whisky, este sutil matiz le aporta complejidad al vino.



*Vino de La  
Tierra de  
Castilla y León*



*Tempranillo*



*Criado en  
barricas de  
Whisky*



*15% Alc*



*Carnes rojas,  
guisos de caza,  
quesos viejos y  
muy curados*

**VIÑEDO:** Cepas de más de 60 años. El viñedo se encuentra situado en San Román de Hornija (Valladolid) y La Horra (Burgos) a una altitud media de 720m. Suelos franco arenosos con cantos rodados de gran tamaño.

**CATA:** Vino muy aromático, con matices de fruta negra madura, especias, chocolate, matices tostados (humo). Estructurado en boca pero muy graso y de taninos dulces, con mucho volumen y un amable final.