

VIÑA SANZO

VERDEJO CLÁSICO

DO RUEDA



DO Rueda



85% Verdejo
15 % Sauvigno Blanc



Maceración en
frío durante 6
horas



12.5 % alc.



Carnes blancas.
Pescados, mariscos
y sushi.

VINEYARD

26 year-old area situated in Nava del Rey and another area, which is **24 years old** located in La Seca. The soil is composed by sand, clay and stones which store radiation and improves maturation. The clay subsoil retains enough moisture during the Summer months.

Due to the altitude (750 m) there is a huge thermal difference between day and night in the summer (between 35° and 10°C). This makes wines are more aromatic and with good balance.

WINEMAKING

Criomaceración a 10 ° C durante 6 horas en la prensa.
Fermentación a 16° C para preservar el mayor número de **aromas** posibles y maceración con sus lías en depósito una vez finalizada la fermentación.

CATA

Amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Muy potente en nariz, dominando inicialmente por la **fruta tropical** del ti maracuyá y piña.
Cuerpo medio, **fresco y largo**. Con un exquisito equilibrio entre la acidez y el alcohol.