



- ✓ Bacchus de Oro
- ✓ 93 puntos Guía Vinos y Aceites de España
- ✓ 92 puntos Peñín

VIÑA SANZO

SOBRE LÍAS



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. Viñas centenarias en la zona de Segovia con una altitud de 800-900 metros. La vendimia se realiza a mano en cajas de 15kg.

ELABORACIÓN

La mayor parte de la uva ha sido macerada con sus hollejos y con parte del raspón a 8°C durante 4 días, con el fin de obtener más estructura y complejidad. Posteriormente se prensa y va directamente a barricas de primer y segundo año, todas de roble francés aunque de diferentes tamaños. Se mantiene en barrica durante la fermentación y su posterior trabajo sobre lías durante un periodo de 4-6 meses.

Paralelamente parte de la uva fermenta con hollejos y se mantiene con ellos durante 30 días. Posteriormente se prensa y pasa a barricas de segundo año. En el mes de mayo-junio se realiza el coupage y se mantiene en depósito un mínimo de 6 meses.

CATA

Amarillo verdoso con reflejos dorados. Aromas a fruta Blanca, fruta de hueso, con toques mentolados y de almendras. De gran cuerpo y estructura. Untuoso, persistente y carnoso en boca.



DO Rueda



100% Verdejo



6 % meses en barricas de roble francés



13 % alc.



Guisos de pescado pescados asados, carnes blancas