



Viña Sanzo Sauvignon Blanc

Región	D.O. Rueda
Varietades	100% Sauvignon Blanc



VIÑEDO: Situado en una ladera en la que la 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 35° y 10°. Esto hace posible que los **vinos sean muy aromáticos y bien estructurados.**

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

ANALITICA	
Grado alcohólico	13 %
Acidez	6,5 g/l
Azúcares	2 g/l

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.



MARIDAJE

