



Sanzo Frizzante Rosado



Región	Vino de la Tierra de Castilla y León
Variedades	100% Tempranillo

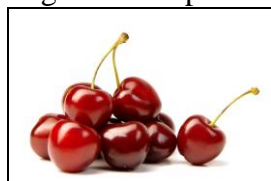
VIÑEDO: Viñedos situados en San Román de Hornija con una altitud que oscila entre los 650 y los 720 metros. Subsuelo fresco con un alto porcentaje de arcilla que contribuye al mantenimiento de la humedad.

ELABORACIÓN: Una vez obtenido el mosto mediante el prensado se realiza un desfangado durante 24 horas tras el que se siembran levaduras seleccionadas que potencian el aroma varietal. La fermentación tiene lugar en depósitos isobáricos con el objetivo de mantener disuelto el carbónico natural procedente de la fermentación alcohólica. Cuando el azúcar residual alcanza los 25 grs/litros se detiene la fermentación mediante un descenso brusco de la temperatura lo que confiere las características especiales a este vino.

ANALITICA	
Grado alcohólico	9,5 %
Acidez	5,3 g/l
Azucares	30,3 g/l

CATA

Presenta color fresa brillante. La burbuja es muy fina y se encuentra muy bien integrada. Estupendo final semiseco y fresco.



MARIDAJE

Marida maravillosamente en cócteles y aperitivos

