



Viña Sanzo Viñas Viejas

100 % Verdejo

Anbaugebiet D.O Rueda



Verpackung	Flaschen / Karton	6 (aufrecht)
	Kisten pro Palette	125 (Europalette)
	Kisten pro Lage	25 (5 Lagen)

Abmessungen in mm	(L x B x H)	238 x 162 x 319
-------------------	-------------	-----------------

EAN Code Flasche:	8435328700059
EAN Code Kiste:	28435328700183

Herstellung: Zuerst findet über 4 Stunden eine Kriomazeration bei 10°C in der Presse statt. Der Wein wird bei sehr niedriger Temperatur vergoren. Sobald der Wein ins Fass übertragen wurde, findet eine Batonnage statt.

Weinberg: Die Trauben stammen von Weinstöcken, die über 40 Jahre alt sind, aus der Region um die beiden Städte Nava del Rey und La Seca. Die Böden bestehen aus tonhaltiger Erde mit einem hohen Anteil an Feldkieseln, die sehr gut die Sonneneinstrahlung speichern. Dies verbessert den Reifungsprozess. Die Tonschicht unter der Erde speichert sehr gut die Flüssigkeit, während des Sommers.

Mikroklima: Durch eine Höhe von 750 Metern über dem Meeresspiegel, herrschen hier während des Sommers große Temperaturunterschiede zwischen Tagen und Nächten. Die Temperaturen schwanken in dieser Zeit zwischen 35° und 10° Celsius. Dies führt dazu, dass der Wein sehr aromenreich wird und eine sehr gute Struktur bekommt.

Viña Sanzo Viñas Viejas ist in der Nase sehr präsent. Anfänglich dominieren Aromen nach tropischen Früchten, hauptsächlich Ananas. Ein wenig später kommen auch Aromen nach Minze hinzu. Diese Aromatik verstärkt sich mit dem Alter des Weines. Fleischig am Gaumen, mit einer wunderbaren Ausgewogenheit zwischen der Säure und dem Alkohol. Lang und anhaltend.

Speisen: Trinken Sie ihn zu Fisch, wie Thunfisch, Seeteufel, Seehecht oder Kabeljau. Auch zu weißem Fleisch passt er hervorragend, wie z.B. Schwein, Kaninchen und Geflügel.