



Viña Sanzo Viñas Viejas



| | |
|-------------------|--------------|
| Región | D.O. Rueda |
| Variedades | 100% Verdejo |



VIÑEDO: Hemos seleccionado las uvas de viñedos que cuentan con más de 40 años de edad situados en las localidades de Nava del Rey y La Seca. **La vendimia es realizada a mano.** El suelo es de arena arcillosa con una alta proporción de cantos que mantienen las radiaciones solares lo que hace que mejore el proceso de maduración. El subsuelo arcilloso mantiene muy bien la humedad durante el verano.

La altitud de 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 12 horas. La fermentación se produce a muy baja temperatura. Tiene una **trabajo muy importante con las lías durante 2 o 3 meses lo que aporta redondez y más cuerpo al vino.** Se finaliza la mezcla con un aporte de un **7% de vino blanco fermentado en barrica** con el fin de darle más complejidad y estructura.

| ANALITICA | |
|------------------|-------|
| Grado alcohólico | 13 % |
| Acidez | 6 g/l |
| Azúcares | 2 g/l |

CATA

Amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Aromas a fruta tropical con notas anisadas y vegetales. Carnoso en paladar con un exquisito equilibrio entre la acidez y el alcohol. Cuerpo medio-alto. Largo y persistente.



MARIDAJE

