



Viña Sanzo Sauvignon Blanc

100 % Sauvignon Blanc

Gebiet: D.O Rueda

Verpackung: Flaschen in jedem Karton 12 (stehend)
Karton in jedem Pallet 60 (europallet)
Karton in jeder Reihe 12 (5 Reihen)

Maße (L x B x H) 318 x 242 x 156



Weinherstellung: 6-stündige Kriomazeration bei 9 ° C in der Presse. Hefe wird dazugetan um die tropische Aromen zu stärken. Einmonatiger Ausbau auf der Hefe nach dem ersten Abstich .

Weinberg: Der Weinberg befindet sich am Abhang eines Berges, der größtenteils aus Sand, Ton und Schlick mit kalkhaltigen Kieselsteinen besteht. Der niedrige und mittlere Abhang hat Sandeinlagen . Die Weinstöcke wurden 1986 gepflanzt und es gibt zwei verschiedene Arten, je nach der Bodenzusammensetzung.

In der Nase zeigt **Viña Sanzo Sauvignon Blanc** Aprikosen-Aromen, süße Zitrone, Grapefruit, Litchi, Blumen, Mineralien und einige Gewürze und Kräuter. Gut strukturiert, dieser Wein charakterisiert sich durch seine perfekte Balance und Frische und Länge im Mund.