



## Viña Sanzo Sauvignon Blanc

### 100 % Sauvignon Blanc

Región	D.O Rueda	
Embalaje	Botellas por caja	12 (posición horizontal)
	Cajas por pallet	60 (europallet)
	Cajas por fila	12 (5 filas)
Dimensiones mm	(L x An x A) 318 x 242 x 156	



**Elaboración:** Criomaceración a 9 ° C durante 6 horas en prensa. Se añaden levaduras seleccionadas para fortalecer los aromas tropicales. Maceración con lías durante un mes después del primer raking.

**Viñedo:** 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 y son de dos tipos diferentes acorde con los tipos de suelo.

***Viña Sanzo Sauvignon blanc*** denota en nariz aromas de albaricoque, lima dulce, pomelo, litchi, flores, minerales y algunas especias y hierbas. De cuerpo medio resalta por su perfecto equilibrio y por ser fresco y largo en boca.