



Viña Sanzo Clásico

DO Rueda

85% Verdejo, 15% Sauvignon Blanc



VIÑEDO: Una finca de **26 años** de edad, situada en Nava del Rey y otra de **24 años** de edad situada en La Seca.

Suelo de arena arcillosa con alta proporción de cantos que conservan las radiaciones solares lo que mejora la maduración. Subsuelo arcilloso que mantiene muy bien la humedad durante el verano

Debido a la altitud (750 m) existe una enorme diferencia térmica entre el día y la noche en el verano (entre 35º y 10ºC). Esto hace que los vinos sean más aromáticos y con buen balance.

ELABORACIÓN: Criomaceración a 10 º C durante 6 horas en la prensa. Fermentación a 16º C para preservar el mayor número de **aromas** posibles y maceración con sus lías en depósito una vez finalizada la fermentación.

Grado alcohólico:	12,5%
Acidez:	5,7 g/l
Azúcares:	2,6 g/l

CATA:

Amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Muy potente en nariz, dominando inicialmente por la **fruta tropical** y futa de blanca. Cuerpo medio, **fresco y largo**. Con un exquisito equilibrio entre la acidez y el alcohol.



MARIDAJE:

