



María Sanzo



Anbau Gebiet	D.O. Rias Baixas
Rebsorte	100% Albariño

WEINBERG: Der Weinberg ist 35 Jahre alt und hat einen kahlhaltigen und granitartigen Boden. Um einen sanften Hügel herum wachsen die Weinstöcke umgeben von einem Eukalyptuswald.



Tipische atlantisch-kontinentalisches Klima.

Sehr großer Einfluß von dem nur wenige Kilometer entfernten Atlantik.

HERSTELLUNG: Sobald die Trauben geerntet und ausgewählt worden sind, findet die 12- stündige Mazeration in einem Tank bei 9°C statt.

30- tagige Gärung in Edelstahltanks bei 16°C. **Drei Monate lang werden mehrere Batonagen** mit den eigenen Hefen durchgeführt, so erhält der Wein eine **größere aromatische Kraft und mehr Körper.**

ANALYSE	
Alkohol	13 %
Säure	6,3 g/l
Zucker	4,4 g/l

VERKOSTUNG

María Sanzo zeigt ein sehr schönes Gelb . Frucht- und Weißblüten-Aromen. Körperreich, mineralisch und fruchtig. Dieser Wein besitzt in der Flasche ein Verbesserungspotential von drei Jahren.



PASST GUT ZU: Meeresfrüchte

