



Sanzo Rosado Frizzante

100% Tempranillo del Valle del Duero

Gebiet: Vino de la Tierra de Castilla Y León

Technischen Angabe:

TA 6.5

Alc 9.5 %

Verpackung: 12 (stehend)

Weinberg: Verschiedene Weinberge, die sich in San Román de Hornija befinden und 650 bis 720 Meter liegen. Neue Wege mit einem hohen Anteil von Ton trägt zur Aufrechterhaltung der Feuchtigkeit. Kühler Untergrund mit einem hohen Anteil von Ton, der dazu trägt, die Feuchtigkeit aufrechtzuerhalten.

Herstellung: Wenn der Saft durch die Presse geflossen ist, wird eine 24 stündige Vorklärung durchgeführt, nach der ausgewählte Hefen das Rebsorten-Aroma emporheben, gesät werden. Die Gärung findet in Hochdruck-Tanks statt, um die natürliche Kohlensäure von der alkoholischen Gärung beizubehalten. Wenn der Restzucker 22 Gramm/Liter erreicht hat, wird die Gärung gestoppt durch eine plötzliche Reduktion der Temperatur. Dadurch bekommt der Wein seine besondere Eigenschaft.

Verkostung: *Sanzo Rosado Frizzante* zeigt eine glimmerische Erdbeere-Farbe mit intensiven Kirsch-Aromen. Kleine und sehr gut integrierte Bläschen. Wunderschöner Nachklang, der frisch und halbtrocken ist.

Dank seinem niedrigen Alkoholgehalt und seiner frischen Säure ist ein appetitlicher Roséwein für einen Aperitif und ein exzellenter Begleiter für das gesellige Plaudern nach dem Essen. Jedoch zeigt er seine organoleptischen Eigenschaften mit einem guten Reis oder mit schmackhaften Nudeln.