



Sanzo Frizzante Verdejo

Región	Vino de la Tierra de Castilla y León
Variedades	100% Verdejo



VIÑEDO: Situado a 800 m de altitud con suelo de grava y subsuelo de arena y arcilla.

ELABORACIÓN: Fermentación en tanques isobáricos con el fin de mantener el **carbónico natural** procedente de la fermentación. Detenemos la fermentación cuando el azúcar baja sobre los 25 gramos lo que provoca un toque dulce, una fresca acidez y un bajo contenido en alcohol en el vino. Tras la fermentación se estabiliza en el mismo tanque para mantener así el carbónico natural. Filtramos antes de la microfiltración y embotellamos manteniendo 2.4 atmósferas de presión. El cierre es con tapón a rosca.

ANALITICA	
Grado alcohólico	10 %
Acidez	5,7 g/l
Azúcares	30 g/l

CATA

Presenta un color amarillo pálido con pequeñas burbujas integradas. Posee intensos aromas a fruta tropical, muy fresco y con unas ciertas notas a fruta dulce.



MARIDAJE

Marida maravillosamente en cócteles y aperitivos

