

javier sanz
VITICULTOR

JAVIER SANZ VERDEJO

Variedad: 100% Verdejo

Vendimia: Manual y mecánica

D.O.: Rueda

Método de cultivo: Vaso y espaldera

Contenido alcohólico: 13% vol.

Formato: 750 ml y 1500 ml. y 3000 ml.

Producción: 500.000 botellas

Viticultura:

Las uvas verdejo con las que se elabora este vino proceden de nuestros viñedos más antiguos de La Seca. Son el resultado de la selección más personal de Javier Sanz. 45 hectáreas de más de 40 años de edad, con el suelo de cantos rodados en la superficie y subsuelo arcilloso, factores que aportan al vino un toque mineral.

Clima:

El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20°C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

Elaboración:

La vendimia es mecánica nocturna, con despalladora integrada y manual. Durante la fermentación se sigue un riguroso control de la temperatura para conservar al máximo las características aromáticas de este vino. Criomaceración, mosto clarificado por gravedad durante un día. Fermentación a temperatura menor de 15°C; en depósito de acero inoxidable. Fermentación lenta para conservar al máximo los aromas a frutas. Criado con sus propias lías durante 3 meses antes del embotellado.

Notas de cata:

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora.

Recomendamos servirlo:

Frío, entre 6 y 8°C. Excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc. Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN