

JAVIER SANZ VITICULTOR

D.O. Rueda

Rey Santo Verdejo se elabora con uvas de la variedad verdejo de viñedos de más de 15 años situados en La Seca, corazón de la Denominación de Origen Rueda. En estos viñedos, los cambios de temperatura a lo largo del día mientras la uva madura permiten unos vinos aromáticos y con volumen. El suelo está formado por una superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, que aportan al vino un toque mineral.



JAVIER SANZ REY SANTO 2017

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Verdejo.

ELABORACIÓN

Cuando la uva está madura, tras una vendimia mecánica nocturna, en bodega se extrae el mosto y se decanta durante un día. Después comienza la fermentación con un riguroso control de la temperatura, siempre por debajo de 15 °C, para conservar las características aromáticas naturales del vino. Después, se estabiliza con frío y se filtra antes de embotellarse.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido y reflejos verdosos. De nariz delicada, con suaves notas de anís, manzana verde y naranja. En boca, es redondo, fresco y agradable, con una equilibrada acidez. Sabores persistentes a pomelo, combinadas con notas de citronela y hierbas aromáticas.

MARIDAJE

Servirlo como aperitivo o acompañando pescados, mariscos, sushi, ensaladas y verduras.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com