



JAVIER SANZ FERMENTADO EN BARRICA

Viticultura:

Vino elaborado exclusivamente con uvas verdejo procedentes de las cepas más viejas de la familia situadas en la “finca Fuente de los Vaqueros” La Seca, y vendimiadas a mano. Los terrenos son pobres con superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso y calizo, lo que favorece la ventilación y drenaje natural de las viñas, aportando al vino excepcionales características organolépticas.

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.

Elaboración:

La vendimia se realiza a mano. La fermentación tiene lugar en barrica de roble francés y americano, permaneciendo en la misma durante un periodo de seis meses en contacto permanente con sus lías y batonage periódicos. Después el vino reposa en un depósito de acero inoxidable hasta su embotellado, permaneciendo después en botella durante 12 meses.

Notas de cata:

Color amarillo dorado con ribetes de oro. En nariz es elegante. Se encuentran aromas de heno, fruta madura, flores y tierra seca. Una barrica bien integrada, con un recuerdo de frutas que recuerdan al melocotón, nectarina y orejón. En boca es amplio, sabroso, graso donde los minerales, la barrica y un pequeño resto de azúcar residual aparecen bien marcados en el paladar dejando un paso muy agradable en boca. Notas herbáceas, r efrescantes con puntas cítricas y recuerdos marinos. Muy persistente.

Recomendamos servirlo:

Se recomienda servir entre 8 y 10°C, acompañando a mariscos, arroces marinos, pescados a la plancha y al horno, ahumados, foie, queso fresco, tortillas...

Variedad: 100% Verdejo

Vendimia: Manual.

D.O.: Rueda

Método de cultivo: Espaldera y vaso

Contenido alcohólico: 13,5% vol.

Formato: 750 ml

Producción: 7.250 botellas