



ES

ALBERTO SANZ

ENG

Elaboración: Vino elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos situados en la planicie de un monte entre los ríos Duero y Adaja.

Variedad 100%. Vendimia nocturna, del 50% de las uvas se maceran entre 8º y 10ºC de temperatura durante 8 horas.

Fermentación controlada sobre 13ºC.

Tiempo de fermentación, 10 días.

Tipo de vino: Vino blanco Rueda Verdejo joven, afrutado.

Variedad de uvas: 100% Verdejo.

Grado alcohólico: 13ºVol.

Vendimia nocturna, 50 % de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10ºC.

CATA:

A la vista tiene un color amarillo alimonado, pálido verdoso limpio y brillante.

En nariz es potente con notas de fruta fresca, manzana verde y eno.

En boca presenta un paladar fresco, equilibrado redondo y muy frutal, com carácter y delicado final en boca a hinoja, característico de la variedad, que reafirma su procedencia.

MARIDAJE:

Pescados, Marisco fresco, pastas arroces, quesos y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 6.8ºC

Elaboration: Wine made with grapes from our vineyards located in the floodplain of a hill between the rivers Douro and Adaja.

Type of wine: Variety 100%. Night harvest, 50% of the grapes are macerated between 8 ° and 10 ° C temperature for 8 hours.

Controlled fermentation about 13 ° C.

Fermentation time, 10 days.

white Rueda Verdejo young, fruity.

Grape Variety: 100% Verdejo.

Alcohol: 13 ° Vol.

Night harvest, 50% of the grapes soaked 8 to 10 hours at a temperature of 10ºC.

CATA:

A view has a pale greenish clean and bright lemony yellow.

The nose is powerful with notes of fresh fruit, green apple and eno.

The palate is fresh palate, round and fruity balanced, com character and delicate aftertaste to hinoja characteristic of the variety, which reaffirms its origin.

GASTRONOMY:

Fish, Fresh seafood, pasta rice, cheese and white meats.

Temperature: 6.8 ° C