

Klassiskt vitt vin från Rueda

Vinos Sanz vingårdar ligger i de soligaste sluttningarna i La Seca. Verdejo 65 % och Viura 35 % blandas för att skapa ett elegant, krispigt och fruktigt vitt vin.

- **Druvor:** 65% Verdejo och 35% Viura
- **Årgång:** 2024
- **Klimat:** Kontinentalt medelhavsklimat som kännetecknas av kalla vintrar (även frost) och mycket varma somrar.
- **Höjd:** 730 meter
- **Soil:** Brun stenig jord, rik på magnesium och kalcium. Steniga avlagringar och fattig på organiskt material.
- **Vinstockarnas ålder:** 30 år
- **Plats:** La Seca (Valladolid)

Efter skörden pressas druvorna och vi väljer ut juice av högsta kvalitet som bearbetas under en lång och noga kontrollerad process för att få fram en ren perfekt druvmust. Därefter fermenteras musten i rostfria ståltankar vid låg temperatur (under 13 °C). Vinet får då en härlig aromatisk intensitet och som bevarar karaktären från druvorna.

- **Utseende:** Ljust halmgul färg med gröna stänk.
- **Doft:** Doft av mogen frukt med toner av persika, päron, honungsmelon, citrus, mandlar och passionsfrukt!
- **Smak:** Fin fyllighet. Den perfekta föreningen av de båda druvorna Verdejo och Viura gör vinet läckert fräscht och i smaken återspeglas aromerna av dessa båda druvsorter. Sanz Clásico är ett klassiskt ungdomligt friskt och fruktigt vitt vin från området Rueda.
- **Passar till:** Ett perfekt vin för alla typer av fisk- och skaldjursrätter eller till vegetariska rätter och sallader.
- **Alkohol:** 13,5°
- **Serveras vid:** 8 - 10°C

