2023

JAVIER SANZ
Sauvignon Blanc

VARIEDAD
100% Sauvignon Blanc

VENDIMIA
Mecánica nocturna

MÉTODO DE CULTIVO
Espaldera

CONTENIDO ALCOHÓLICO
13% VOL

FORMATO
750ml y 1500ml

PRODUCCIÓN
500.00 botellas

VITICULTURA

a variedad se trajo desde Francia hace más de 40 años a la zona. Las cepas están ubicadas en el **Paraje del Camino Real**, y por sus características, tanto de tipo de racimo como de vid, se adaptaron de manera excepcional a los terruños pedregosos de la región. Esta variedad posee un periodo vegetativo corto y tiene la hoja pequeña y pentagonal, los racimos poco cargados y muy compactos, y las bayas elípticas.

CLIMA

El clima es continental: inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20ºC durante la noche. Esta marcada amplitud térmica propicia que las uvas mantengan su acidez y conserven sus componentes aromáticos intactos.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de manera mecánica durante la noche, para preservar la fruta.

La elaboración es meticulosa, y tras una breve maceración el mosto es clarificado por gravedad durante un día. Después tiene lugar la fermentación en frío (a una temperatura inferior a los 15ºC) en depósitos de acero inoxidable. Este proceso se lleva a cavo de manera paulatina para conservar al máximo los aromas de la uva. El vino es embotellado tras una breve crianza de 2 meses sobre sus lías finas.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido y destellos verdosos, posee los aracterísticos aromas varietales como la lima, la hierba y las flores blancas, así como a fruta de hueso e hidrocarburo. También muestra notas de fruta tropical como la piña y la fruta de la pasión.

En boca, muestra una acidez que aumenta la sensación de frescor y acentúa sus sabores cítricos y tropicales. De cuerpo medio, resulta fresco, deja en el paladar un agradable recuerdo floral y minera

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

javier sanz
VITICULTOR

COLECCIÓN

Dulce *de invierno*

2021

PAIRIING

Served at a temperature of around 6ºC, it is magnificent for accompanying blue cheeses, soft cheeses, and foie gras. It is also recommended to enjoy after meals, paired with desserts featuring nuts or chocolate.

VARIETY
VERDEJO (80%) MUSCATEL (20%)

REGION
La Seca

VINEYARD
+15 years old

CULTIVE METHOD
Trellis

HARVEST
Mecanic and manual

PRODUCTION
5,000 bottles

FORMAT
500 ml

ALCOHOL
10% VOL

javier sanz
VITICULTOR

ORIGIN

The V Dulce de Invierno is a wine whose production (meticulous, lengthy, and complex) combines family traditions and innovation.

Traditionally, this sweet wine was made from Verdejo grapes through drying them in the family attic, a shady place where the berry would lose water and concentrate sugar.

VITICULTURE

To add aromatic intensity to this traditional wine of the region, after years of trials and microvinifications, the Gorda de Moldavia grape was incorporated into this wine, providing complexity and greater aromatic expressiveness.

VINIFICATION

Two processes allow for the concentration of sugar and aromatic intensity in this wine.

1. The Verdejo grape is kept at a temperature always below -4ºC for ten days. When pressed, the water remains frozen while the sugar is extracted.
2. Late harvest of the Gorda de Moldavia grape, which remains in the vineyard until harvested in December when its sugar content is higher.

The must from these two processes is blended and rounded off with a period in medium-toasted French oak barrels.

TASTING NOTES

It shows a beautiful bright golden color and on the nose reflects an incredible variety of aromas reminiscent of dried apricots, figs, or orange peel.

On the palate, it is definitely sweet, with a broad and silky body that coats the palate with sweetness and an elegant, balanced acidity, with a subtle hint of wood.