2023

JAVIER SANZ

Fermentado en barrica

MARIDAJE

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

VARIEDAD
100% Verdejo

VENDIMIA
Manual

MÉTODO DE CULTIVO
Vaso y espaldera

CONTENIDO ALCOHÓLICO
13,5% VOL

FORMATO
750ml

PRODUCCIÓN
7.250 botellas

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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.

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: 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

Vendimia manual con selección en viñedo y después en bodega en mesa de selección.

La fermentación del mosto 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 con *batonnage* periódicos. Después el vino reposa en un depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

Antes de salir al mercado el vino hará una crianza en botella de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo y nariz elegante y compleja. Destaca por sus aromas a heno, fruta madura, flores y tierra seca, y las notas de bollería, vainilla y de frutas que recuerdan al melocotón, la nectarina o el orejón. En boca es amplio, sabroso, y untuoso, donde los minerales, la barrica y un pequeño resto de azúcar residual aparecen en el paladar dejando un paso muy agradable en boca. Sabores herbáceos, refrescantes con notas cítricas y recuerdos marinos. Muy persistente.

javier sanz
VITICULTOR