



**Variedad.** Verdejo 100%

**Viñedo.** Más de 40 años

**Vendimia.** Mecánica

**Grado alcohólico.** 13% VOL

**Zona.** DO Rueda

**Método de cultivo.** Espaldera

**Producción.** 500.000 botellas

**Formato.** 750ml y Magnum

## Viticultura

Las uvas verdejo con las que se elabora este vino proceden de nuestros viñedos más antiguos de La Seca. Son el resultado de la selección más personal de Javier Sanz. Se trata de 45 hectáreas de más de 40 años de edad. El suelo donde se encuentran estos viñedos está compuesto por una superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, factores que aportan al vino un toque mineral.

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. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día .

## Elaboración

La vendimia es mecánica nocturna, con despalladora integrada, y manual. Durante el proceso de fermentación se sigue un riguroso control de la temperatura con el objetivo de conservar al máximo las características aromáticas de este vino. Criomaceración, mosto clarificado por gravedad durante un día. Fermentación a temperatura menor de 15°C; en depósito de acero inoxidable. Fermentación lenta para conservar al máximo los aromas a frutas. Criado con sus propias lías durante 3 meses antes del embotellado.

## Notas de cata

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos.

Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y muestran ligeras notas de anís e hinojo.

En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora.

## Recomendamos servirlo

Frío, temperatura entre 6 y 8°C. Es excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc. Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.