

VERDEJO 100% de la tradición de una familia Bodeguera que son productores
BODEGAS VICENTE SANZ

VICARAL



Vicaral, es la marca insignia de la Bodega a lo largo de su corta historia a obtenido premios y reconocimientos en todo el mundo.

Nuestro Viñedo está situado entre los ríos Duero y Adaja en Valdestillas.

Elaboración: Vino con uvas de nuestros propios viñedos de la variedad verdejo, procedentes de viñas situadas en la planicie de un monte a 750m d altitud entre los ríos Duero y Adaja.

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

Vendimia nocturna, 50% de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10 °C, fermentación controlada entre 13ª y 15°C.

Variedad de uvas: 100% Verdejo.

Maceración de 8 a 12 horas, fermentación controlada, depósitos de acero inoxidable.

Grado alcohólico: 13ºVol.



cañadareal



Cañada Real, es un vino elaborado con uvas de nuestros propios viñedos de la variedad verdejo, procedentes de viñas viejas, situadas en la planicie de un monte a 750m. de altitud entre los ríos Duero y Adaja.

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

Vendimia nocturna, 50% de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10 °C, fermentación controlada entre 12 y 15°C

Variedad de uvas: 100% Verdejo.

Maceración de 8 a 12 horas, fermentación controlada, depósitos de acero inoxidable.

Grado alcohólico: 13ºVol.



Alberto Sanz, es un vino elaborado con uvas de nuestros propios viñedos situadas en la planicie de un monte entre los ríos Duero y Adaja.

Vendimia Nocturna, del 50% de las uvas se maceran entre 8° y 10°C de temperatura durante 8 horas. Fermentación controlada sobre 13°C. Tiempo de fermentación, 10 días.

Tipo de vino: Vino blanco Rueda Verdejo joven, afrutado

Variedad de uvas: 100% Verdejo.

Grado alcohólico: 13°Vol.

ALBERTO SANZ



ETIQUETA

CONTRAETIQUETA



RUEDA VERDEJO 2018

VENDIMIA NOCTURNA. VINO ELABORADO CON UVAS DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS PROCEDENTES DE VIÑAS VIEJAS SITUADAS EN LA PLANICIE DE UN MONTE A 750 M. DE ALTITUD ENTRE LOS RIOS ADAJA Y DUERO.

 VERDEJO  ENTRE 6 Y 8°C  PESCADOS, MARISCOS AVES Y CARNES BLANCAS

PRODUCTO DE ESPAÑA / PRODUCT OF SPAIN
CONTIENE SULFITOS • CONTAINS SULPHITES

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR:
VICENTE SANZ RODILANA, R.E. 6940/VA VALDESTILLAS VALLADOLID/ESPAÑA



MIRALALBA

VERDEJO 2018



IHSUS nace de la mezcla de tres variedades de uvas, todas ellas elaboradas por separado y mezcladas en estos porcentajes para conseguir lo mejor de cada una de ellas:

30% Viura: le da su fino color.

30% Verdejo: le da su acidez y equilibrio.

40% Sauvignon Blanc: le da su nariz silvestre.

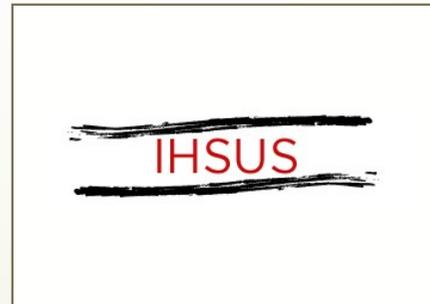
Vendimia nocturna, 50% de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10 °C, fermentación controlada entre 13ª y 15°C.

De esta manera se obtiene como resultado este espectacular vino, que puede maridar con la gastronomía más exquisita, pero en especial, recomendado para pescados y mariscos.

Color amarillo, brillante, acerado y transparente.

Aromas limpios y sugerentes; flores de acacia, cáscara de limón, ralladura de pomelo, hierba recién cortada y fruta de hueso. Es como si cada variedad aportara su aroma.

Ataca en boca con amplitud e intensidad. Acidez muy bien integrada, recorrido fresco, bien perfilado y con definición. Correcta permanencia.





Julián Fernández Solano

T. + 34 687 97 54 85

julian.fernandez@mediterraneanbc.es