



VIÑA CIMBRÓN

Verdejo Fermentado en Barrica Barrel - fermented

Fermentado y envejecido en barricas de roble francés y americano durante 10 meses

NOTAS DE CATA

Es un vino de color verdoso con reflejos dorados de lágrima intensa.

En nariz, sobre tonos frutales con melocotón y frutas confitadas, aparece perfectamente ensamblado el roble americano y francés con tonos especiados (vainilla, frutos secos) y lácteos (mantequilla, cacao).

En boca es untuoso y equilibrado, muy especiado por vía retronasal. Su final es largo y persistente. Muy sugerente y evocador.

RECOMENDACIÓN

Temperatura de servicio 12°C



Fermentation and ageing in oak barrels American and French for 10 months

TASTING NOTES

Green-coloured with golden reflections and intense tear.

On the nose, fruity overtones of peach and fruit jam perfectly blended with American and French oak with spicy hints of vanilla, dried fruits and dairy (butter, cocoa).

Buttery, balanced tones in the mouth and very spicy in the finish. Long, persistent finish. Very suggestive and evocative.

RECOMMENDATION

Serving temperature 12°C

www.bodegasfelixsanz.es



100% Verdejo

Fermentado en barrica
Barrel - fermented

10 meses en barrica
10 months in cask

VIÑA
CIMBRÓN



FÉLIX SANZ

B O D E G A S



creando momentos