



Verdejo Selección

Vendimia seleccionada. Viñedos de 50 años. Elaboración muy cuidada; durante la maceración prefermentativa el 50% de la uva se macera durante 8 horas a 7°C obteniendo más aromas.

Fermentación lenta entre 14-16°C con crianza posterior sobre lías, aportando mayor volumen y longevidad al vino.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo de intensidad media, con profundos reflejos verdes. Transparente y brillante.

Aroma potente e intenso; carácter varietal del Verdejo muy marcado donde predominan tonos herbáceos y ecos balsámicos, con fondo anisado muy persistente complementado con matices de fruta de hueso y tonos cítricos que le aportan frescor.

Sabroso, aromático y glicérico con buena entrada en boca. Fresco, elegante, suave y a la vez estructurado.

Final complejo y muy anisado. Larga permanencia en boca.

GASTRONOMIA

Temperatura de servicio 8-10°C



VIÑA CIMBRÓN

Selected harvest in vineyards from 50 years old. Elaboration very elegant; prefermentative maceration 50% of the grape soaks for 8 hours to 7°C to obtain much more aromas.

Slow fermentation, between 14-16°C, later the wine stayed with the lees during 3 months, more volume in mouth and major longevity.

TASTING NOTES

Yellow straw colour, medium intensity, with deep green reflections. Transparent and brilliant.

The scent is very intense in the nose, characteristic of the Verdejo variety, with predominant of herbaceous aromas and balsamics hints, aniseed flavoured complemented with fruits of bone and citric touches contribute the freshness.

Tasty, aromatic and glyceric white wine, with a nice entrance in mouth. Fresh, elegant, and a good structure.

At the end is complex and long lasting in mouth.

MATCHING

Serving temperature 8-10°C

www.bodegasfelixsanz.es



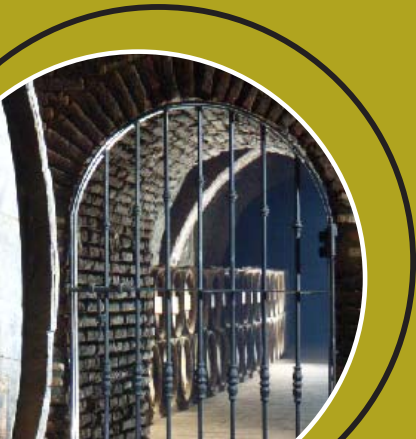
100% Verdejo

Selección
Selection

VIÑA
CIMBRÓN



FÉLIX SANZ
B O D E G A S



creando momentos