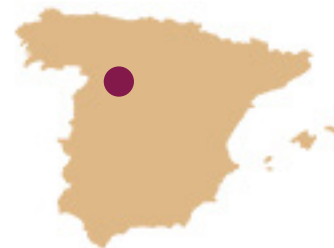




<b>Appellation :</b>	DO Rueda
<b>Cépages :</b>	Verdejo, Palomino fino
<b>Terroirs :</b>	Sols agilo-sableux
<b>Région :</b>	Castilla y León
<b>Degré alcoolique :</b>	15,5%vol
<b>Elevage :</b>	Vieillessement oxydatif en criaderas et soleras

**Histoire :**

Si la propriété n'a été fondée qu'en 2005, la famille Sanz produit du vin depuis 1820 au coeur de ce qui correspond actuellement à la dénomination Rueda. Les trois frères et sœurs, Alejandra à la vente, Marco à la vigne et Richard à la cave, gèrent ce domaine.

Les 160 hectares de vignobles (entre 30 et 100 ans d'âge) dont 120 hectares de verdejo complétés de sauvignon blanc sont certifiés biologiques. Les vignes, situées au nord de l'appellation Rueda, proche du Duero culminent à 800 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires recouverts de graves.

**Description :**

Dévoilant une couleur iodée, or ancien avec des bordures ambrées, l'Adorado est intense, avec une large palette d'arômes qui vont des fruits secs au fumé, en passant par les fruits confits et les épices.

Voilà un vin plein de sensations au palet : fin, structuré, salin, rond, très complexe et équilibré.

Il vous offre une bonne longueur en bouche et une finale épicée avec une belle persistance.

**Accords :**

Aubergines farcies  
Plats fumés

**Service :**

8 - 12°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

