

**Appellation :**

Vino de la Tierra de
Castilla y León

Cépage :

100 % Verdejo (pré-phyloxera)

Terroirs :

Sols sableux

Région :

Castilla y León

Degré alcoolique :

12,5%vol

Elevage :

Une partie dans des fûts de chêne
français (500 L), foudres et
amphores durant 10 mois

**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 dorée, la mision de Menade présente une large palette d'arômes allant de fruits fumés et mûrs aux notes herbacées (thym, laurier et fenouil). La bouche est complexe, riche avec un arrière-goût ample et frais. Un vin élégant avec beaucoup de finesse et de typicité.

Accords :

Fruits de mer grillés
Salades d'été

Service :

8 - 10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

