

**Appellation :**

Vino de la Tierra de Castilla y León

**Cépage :**

100% Tempranillo

**Terroirs :**

Sols agilo-sableux

**Région :**

Castilla y León

**Degré alcoolique :**

14,5%vol

**Elevage :**

Cuves inox

**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 :**

Offrant une robe pourpre, cette cuvée se révèle concentrée au nez, avec une jolie expression de fruits mûrs et de notes épicées du plus bel effet.

C'est un vin énergique, dense, pourvu d'une grande profondeur et d'une belle tension.

Il possède une structure compacte et des tanins délicieux.

A découvrir absolument !

**Accords :**

Apéritifs

Viandes rouges et grillades

**Service :**

14°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

