

Semidulce 2023 Javier Sanz Viticultor - 75 cl.

De Rey Santo Semidulce werd in 2010 voor het eerst gevinifieerd.



Vinificatie

Late oogst. Inox cuves, gisting op 17°C. De gisting werd stopgezet om de restsuikers te behouden door temperatuurverlaging. Stopzetting gebeurt wanneer de ideale balans tussen het restzoet en de zuren is gevonden.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024
Te drinken tot: 2026



Serveren

Fris in een breed glas op 10°C.



Proefanalyse

Jong en briljant van kleur. Geuren die dieper gaan dan het exotische en grassige van de Verdejo. Iets meer van het type meloen, abrikoos, bloemig. De smaakaanzet is fris en speelt met een midden dat wat rijper en voller overkomt zonder plakkerig zoet te zijn. De omschrijving fruitige wijn met mineralen past hier beter.

Beschrijving domein

Wijnen uit het epicentrum van Rueda op basis van oude wijnstokken die een schoolvoorbeeld geven van hoe Verdejo moet zijn.



Wijnstijl:

Wit zoet met stevige zuren



Assemblage

Verdejo (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Rueda



Wijndomein:

Javier Sanz Viticultor