

## Rey Santo 2023 Javier Sanz Viticultor - 75 cl.

Le «Rey Santo» est l'entrée de gamme de la maison Javier Sanz Viticultor. Comme la plupart des vins de base de la région, c'est un assemblage Verdejo-Macabeu (Viura). Depuis 2010, on produit aussi ici un Rey Santo Dulce.



### Vinification

Cuves inox. Macération pelliculaire.  
Fermentation à température contrôlée (à 15°C).



### Servir

12°C.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024  
Meilleur moment : 2024  
A boire jusqu'à : 2025



### Analyse des essais

Robe jaune pale. Le nez présente des arômes d'herbe fraîchement coupée et d'agrumes, avec une subtile touche exotique et même une pointe de minéralité (pierre à feu). Bouche à l'attaque franche, nerveuse. Bouche équilibrée qui révèle une belle matière assez charnue, soutenue par une acidité croquante. D'un excellent rapport qualité/prix.

### Description domaine

Des Rueda pleins de personnalité.



### Style de vin:

Continental, frais et tendu



### Assemblée

Verdejo (85%), Viura (15%)



### Région:

Castilla y León



### Appellation:

D.O. Rueda



### Domaine viticole:

Javier Sanz Viticultor