

Semidulce 2023 Javier Sanz Viticultor - 75 cl.

Le Rey Santo Semidulce a été produit pour la première fois en 2010.



Vinification

Vendange tardive. Vinification en cuves inox. Fermentation à 17°C. La fermentation est stoppée par le froid, quand le bon équilibre est atteint entre acidité et sucre résiduel.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024
A boire jusqu'à : 2026



Servir

Servir frais (10°C).



Analyse des essais

Robe jeune et brillante. Les arômes sont plus complexes que les habituels fruit exotiques et les notes herbacées du Verdejo - s'y ajoutent ici de l'abricot, du melon et des notes florales. La bouche est fraîche, mûre, pleine, et le sucre n'a rien de dominant ni de pâteux. Un vin fruité et minéral à la fois.

Description domaine

Des Rueda pleins de personnalité.



Style de vin:

Blanc doux mais à l'acidité marquée



Assemblée

Verdejo (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Rueda



Domaine viticole:

Javier Sanz Viticultor