



JAVIER SANZ V-DULCE

**wijn**

zoete witte wijn

jaar

2015

Druivensoort

Verdejo (80%) & Grasă de
Cotnari (20 %)
(familie v/d muskaatdruif)

alcoholpercentage

10 %

D.O.

Rueda

kleur

strogeel

WIJNHUIS

Bodega Javier Sanz bevindt zich in La Seca , midde in de (D.O.) Rueda. Het staat bekend om zijn ondergrondse bodegas waar, in de oudheid, vooral wijnen werden bewaard in grote amfora's. De bodega Javier Sanz is geconstrueerd bovenop zo'n ondergrondse bodega. Javier Sanz heeft een lange historische traditie, zoals in veel familiedomeinen had de overgrootvader van Javier Sanz al wijngaarden in zijn bezit en maakte hij al wijn in 1863. Javier is inmiddels de 4^e generatie in zijn familie.. De bodega bezit 104 hectare oude wijnstokken (min. 70 jaar oud) en ook 2 hectare pre-phylloxera Verdejo, welke de alleroudste stokken Verdejo zijn.

VINIFICATIE

Drie processen hebben het mogelijk gemaakt een wijn te creëren met deze intensiteit en suikerconcentraten.

1. De Verdejo druiven drogen natuurlijk door late oogst. (nov/dec) Deze droging wordt verlengd door de druiven te drogen te leggen boven de wijnkelders.
2. De Verdejo druiven worden hierna gedurende tien dagen op een temperatuur van minimaal - 4 graden gehouden. Waarna ze bevroren voorzichtig geperst worden zodat de suikerconcentraten makkelijk van het water gescheiden kunnen worden.
3. De Grasă de Cotnari druiven worden laat geoogst (dec), wanneer het suikergehalte het hoogst is. Na fermentatie rijpt de wijn nog een aantal maanden op Franse Barriques voor verdere complexiteit en rijpingspotentieel.

PROFIEL

Tonen van honing, gedroogde abrikoos, noten en citroenschil. Volle en filmende body, gebalanceerd met de juiste frisheid.

CULINAIR

Desserts met noten, chocolade of bij zachte blauwe kazen. Ook bij passievrucht en mango!