



Campo Sanz Tinto

Vinos de la Tierra de Castillo Y León



Campo Sanz Tinto is een V.T. wijn van wijngaarden gelegen aan de grens met D.O. Rueda aan de oevers van de rivier Duero.

Het is een met zorg geogste en gefermenteerde Tempranillowijn, in de streek ook gekend als Tinto Fino.

SMAAK: Magnifiek gestructureerde smakelijke wijn, vol smaaknuances. Kersenrode kleur met tonen van granaatappel, met een verfijnde neus van jong hout en aroma's van donkere bosvruchten.

Groot en harmonieus in de mond.

Een lichte toets van zuurte verhoogt het lange leven op de fles.

GASTRONOMIE: Deze wijn is perfect te combineren met rood vlees op de grill en klassieke lamsstoofpotjes.

SERVEERTEMPERATUUR: Tussen 15 en 16° C



Montesol Verdejo

D.O. Rueda



De variëteit eigen aan de streek Rueda is de Verdejo. De druiven zijn afkomstig van de meest uitgelezen ranken, eigendom van de familie Sanz, uit het dorp La Seca nabij Valladolid.

SMAAK: Lichte strogele kleur met groenachtige ondertoon. Zuiver en elegante fruitige neus met hints naar anijszaad.

Fris, zacht en zeer evenwichtig in de mond.

GASTRONOMIE: Zeer goed combineerbaar met schaaldieren en zeevruchten alsook gezouten en gegrilde vis.

SERVEERTEMPERATUUR: Tussen 8 en 10° C.



Montesol Sauvignon Blanc

D.O. Rueda



Deze magistrale monovariëteit van Sauvignon Blanc komt voort van een selectie handgeplukte ranken. Na een zorgvuldige selectie van de druiven op de wijngaard werd de wijn gemaakt op een traditionele wijze die het ruime gamma van aroma's en de typische smaken van deze druif weergeeft en doet denken aan tropische vruchten.

SMAAK: Mooie strogele kleur, sterke intense en fruitige neus. Breed pallet aan smaken en magnifiek evenwicht tussen zuurtegraad en alcohol. Zeer persistente en lange afdronk.

GASTRONOMIE: Subliem te harmoniseren met gezouten vis en zeevruchten.

SERVEERTEMPERATUUR: Tussen 8 en 10° C.



Montesol Rueda

D.O. Rueda



Perfecte blend van 50% Verdejo en 50% Viura en voortkomend van de meest zonnige percelen van La Seca, eigendom van de familie Sanz. Elegante witte wijn die het karakter van de bodega weerspiegelt.

SMAAK: Aantrekkelijke strogele kleur en delicate fruitige aroma's in de neus.

Groot, smakelijk en zeer gestructureerd met een excellente lange afdronk.

GASTRONOMIE: Perfect bij allerlei visschotels en rijstschotels met zeevruchten.

SERVEERTEMPERATUUR: Tussen 8 en 10° C.



Fri Sanz Te

D.O. Rueda



Met het meeste respect voor de typische variëteit en de opmerkelijke persoonlijkheid van Vinos Sanz presenteren de wijnmakers deze originele 100% Verdejo met een zeer verfrissende en half zoete smaak, geplukt in eigen wijngaarden.

Een traditionele verwerking van de druif, traag gegist om de natuurlijk aroma's te behouden.

Door de koude stopt de gisting om maximaal de aroma's, eigen aan de variëteit, te behouden.

SMAAK: Heldere en schitterende strogele kleur.

Intense en elegante neus, kruidige aroma's met toetsen van wit fruit. De natuurlijke pareling zorgt voor een ware verfrissing. Zeer evenwichtig in zuurtegraad, suiker en alcohol, versterkt door delicate fijne pareling.

GASTRONOMIE: Zeer aangename aanvulling bij deserten en zoetigheden of als aperitief en bij lichte maaltijden.

SERVEERTEMPERATUUR: Tussen 6 en 8°C.