



Salcis
Ribera del Duero

Hacienda Miguel Sanz



HISTORIA

La familia Miguel Sanz lleva dedicada al cultivo de la vid y elaboración de vinos desde hace tres generaciones. En Hacienda Miguel Sanz tenemos una máxima que es muy sencilla pero cargada de compromiso, que es el mimo, el cariño y la dedicación exclusiva que ponemos en la elaboración del vino.

REGION

Aranda de Duero, en la Denominación de Origen de Ribera del Duero, zona privilegiada por una combinación única de tierra, altitud y microclima, con vendimias catalogadas regularmente de "Excelentes".

VIÑEDOS

Las viñas se encuentran en una zona diferenciada, singular y de gran tradición. Se cultivan en varios términos municipales entre Aranda de Duero y Vadocondes, en la provincial de Burgos.

VITICULTURA

Plantación: Alta densidad de planta por hectárea.
Vendimia: Octubre 2014. Manual en cajas de 16 Kg.
Clasificación vendimia por el Consejo Regulador: *Muy Buena*

ENÓLOGA: Begoña Miguel

VINIFICACIÓN

Recepción: Cuidadosa selección manual.
Despallado: Sí. Estrujado: Sí.
Tiempo de vinificación: 20 días. Fermentación controlada.
Tiempo en barricas: 4 meses en barricas de roble francés.

Salcis capta la esencia de este lugar, unas viñas de más de 50 años, un cultivo artesanal y una vendimia manual, una elaboración que intenta conservar y cuidar el fruto, principalmente al elaborarlo por gravedad, de forma que todas las cualidades organolépticas permanecen intactas hasta llegar al producto final.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Categoría : Salcis Roble	Acidez Total: 5,3 g/l
Uva : 100% <i>Tempranillo</i>	Azúcar Residual: 1,3 g/l
Añada: 2014	Grado Alcohólico: 14%Vol

NOTAS DE CATAS

Naríz expresiva, frutas rojas con ligera vainilla. Buen equilibrio en boca, sabores frutales, sabroso y vivaz. Acompaña perfectamente todo tipo de carnes, pasta, ensaladas y quesos.

PREMIOS

Silver Medal
Bronze Medal

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
SHANGHAI INTERNATIONAL WINE CHALLENGE