

ABRIL SE VISTE DE VINO

El enólogo Richard Sanz “sonroja” la entrada de la primavera con su última elaboración, Abrileño 2008.



Sólo un par de meses atrás se ultimaban los preparativos de Abrileño, un rosado que, elaborado con 50% Verdejo y 50% Tempranillo presume coquetear de un color rosa pálido brillante y un algo transparente.

Un vino prensado directamente después de la vendimia que, posterior a la selección de mosto yema, fermenta en depósito de acero inoxidable. Abrileño recibe una crianza sobre lías durante 6 meses.

Corpulento rosado, sabrosamente equilibrado, con aires refrescantes y final alargado debido a su elevada acidez natural que pincela lo que ya se define como un vino propio del mes de Abril.

Concentraciones ácidas con simulacros de fruta roja silvestre caracterizan el aroma de este Vino de la Tierra de Castilla y León. *“Será un vino que dará la bienvenida a cada mes de Abril danzando a la par con su reciente añada”*, comenta Richard Sanz.

Incondicional de la variedad verdejo aunque curioso de otras denominaciones de origen de la zona, este enólogo, incorpora un grado alcohólico de 13,5 a su letanía que abrigado por una viticultura ecológica promete ser encontrado en el mercado cuarto mes del año.

Esta primera cosecha, 2008, se distribuye en caja de 6 botellas y la cantidad total producida asciende a 6.330 botellas.

Sin duda, este rosado, presenta un amplio abanico en su maridaje; desde pescados al horno, carnes blancas, arroces hasta la parte más ligera como verduras y ahumados.

SITIOS DE BODEGA propone esta nueva alternativa frente a la llegada del verano donde el rito se repite y las siluetas oscuras de los atardeceres ayudan a maridar la vibrante acidez de Abrileño.