

**Verdejo**  
Fermentado  
en barrica  
*Barrel-fermented*

VIÑA  
**CIMBRÓN**



**FÉLIX SANZ**

B O D E G A S



Junta de  
Castilla y León



Europa Impulsa  
nuestro crecimiento



UNION EUROPEA  
Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional

VIÑA  
**CIMBRÓN**



**Verdejo**  
**Fermentado en barrica**  
*Barrel-fermented*

Fermentado y envejecido en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad

Fermentation and ageing in 500 litres french oak barrels

**NOTAS DE CATA**

Es un vino de color verdoso con reflejos dorados de lágrima intensa.

En nariz, sobre tonos frutales de melocotón y frutas confitadas, aparecen sutilmente los tonos especiados (vainilla, frutos secos) del roble francés.

En boca es untuoso, equilibrado y muy especiado en la vía retronasal.

Su final es muy persistente. Muy sugerente y evocador

**MARIDAJE**

Acompañante ideal de marisco, pescados al horno, ahumados, carnes blancas y arroces.

Temperatura de servicio 12 °C

**TASTING NOTES**

Elegant green colouring with golden reflections and intense tear.

On nose, fruity peach overtones and fruit jam, spicy hints of vanilla and roasted nuts from the French oak ageing.

Unctuous and balanced on mouth with a special spicy finish.

Long and evocative end

**FOOD PAIRINGS**

Ideal with shellfish, oven-baked fish, smoked food, white meats and rice.

Serving temperature 12 °C

**100%**  
**Verdejo**

Fermentado  
en barrica  
*Barrel-fermented*



VIÑA  
**CIMBRÓN**

[www.bodegasfelixsanz.es](http://www.bodegasfelixsanz.es)