

Edición limitada

PIEDRAS de Cimbrón

De los viñedos viejos de Rueda y elaborado con uva Verdejo creamos nuestro vino más Premium: una edición limitada de 6.596 botellas de nuestro vino Piedras de Cimbrón. El terroir, situado por encima de los 750 metros de altitud, tiene base arenisca con canto rodado habiendo sido un paso fluvial en el periodo Terciario. La zona tiene climatología extrema (fríos inviernos y calurosos veranos) pero goza de la influencia del río Duero. Esto confiere a la uva autóctona de la zona, la Verdejo, unas notas únicas y un perfecto equilibrio entre fruta y acidez.

From old vineyards from Rueda and from the Verdejo grape we create our most Premium wine: a limited edition of 6.596 bottles of Piedras de Cimbrón - Private Collection. Terroir stands at a height of more than 750 metres, with a sandy base pebble stones as a river ran through the area in the Tertiary period. The area has extreme weather conditions (very cold winters and very hot summers) but is under the influence of the river Duero and creates ideal conditions for producing wine. That helps the local Verdejo grape to have its unique notes and perfect equilibrium of fruit and acidity.



FÉLIX SANZ
BODEGAS

PIEDRAS de Cimbrón



Edición Limitada *Limited Edition*

De las uvas seleccionadas, se realiza una fermentación en cubas ovoides de hormigón que conforman un carácter mucho más varietal por el contacto con la lía, para pasar posteriormente a una crianza en barricas de roble francés de 500 litros durante más de 12 meses. El resultado es un vino especial, elegante, con el equilibrio entre madera y fruta, con notas de fruta blanca madura acompañado con tonos especiados como vainilla y frutos secos, manteniendo un excelente nivel de acidez y que lo hace un vino de guarda.

Edición limitada Cosecha 2020
de 6.596 botellas

Como maridaje acompaña perfectamente marisco, pescados al horno, ahumados y carnes blancas. Combina también con arroces, pasta y ensaladas.

Temperatura de servicio: 12°C
Alc: 13,5% vol

From selected grapes, fermentation takes place in concrete egg tanks that confer much more varietal tones due to lee contact and it starts ageing for more than 12 months in French oak barrels of 500 litres. The result is a special wine, elegant, right equilibrium between oak and fruit, notes of white ripped fruit along with spicy notes as vanilla and dry nuts, keeping an excellent level of acidity that makes it an excellent wine to

Limited Edition 2020 harvest
of 6.596 bottles

Serving temperature: 12°C
Alc: 13,5% vol



100%
Verdejo