

Las nuevas añadas de los vinos “Javier Sanz Verdejo” y “Javier Sanz Sauvignon Blanc

Este lanzamiento marca el inicio del año después de semanas en las que la cosecha 2022 de estas dos selecciones se agotó.

Javier Sanz Viticultor, destacada bodega de la DOP Rueda, introduce las nuevas añadas de dos de sus vinos más emblemáticos: “Javier Sanz Verdejo” y “Javier Sanz Sauvignon Blanc”. La esperada llegada de estas añadas es consecuencia de la agotada cosecha de 2022 en las últimas semanas.

En cuanto al “Javier Sanz Verdejo”, a pesar de las preocupaciones por la sequía y las localizadas lluvias torrenciales en los meses de **mayo y junio**, las cosechas no sufrieron repercusiones gracias a la intensidad de su calidad.



El resultado es un vino brillante, con una riqueza aromática notable que incluye matices de pomelo, anís e hinojo. Se destaca la armoniosa combinación entre la acidez y el equilibrio, con una persistencia excepcional.

Este vino, que pasa tres meses en sus finas lías, se elabora con uvas de más de 40 años del pago familiar “Villa Narcisa”. Como representación fiel de la [variedad autóctona](#) de Rueda, estará disponible en cuatro formatos: Estándar (750 ml.), Magnum (1.500 ml.), Doble Magnum (3.000 ml.) y Matusalén (6.000 ml.).

En cuanto a la cosecha 2023 de “**Javier Sanz Sauvignon Blanc**”, con tres meses de crianza en sus lías, proviene del “Paraje del Camino Real”, propiedad de la familia con más de 45 años. Se presenta como un vino más complejo, con intensidad

[aromática](#) y notas tropicales que evocan piña y frutas de hueso. En boca, destaca por una acidez que aporta frescura, realzando los sabores cítricos y tropicales.

Ambas variedades ya están disponibles en los puntos de venta habituales, como el canal HORECA, tiendas especializadas, canal online y la página web de la bodega (www.bodegajaviersanz.com/tienda).