

VIDAL DEL SAZ

CRianza

Tempranillo

unique variety
noble grapes
elegant wines



BODEGAS DEL SAZ
THE EXCELLENCE ORIGIN 1930



VIDAL DEL SAZ

CRIANZA **Tempranillo**

Denominación de origen:

LA MANCHA.

Varietal:

TEMPRANILLO.

Método de Vinification:

Maceración de uva despalillada 26 días.
12 meses en bodega de roble un mínimo
de 6 meses en botella.

Nota de cata:

Rojo cereza intenso de capa media
con importantes matices color ladrillo.
Limpio, llamativo y brillante.

En nariz resulta complejo por la mezcla
de aromas propios del vino (frutas negras
y regaliz) y los formados durante la crianza
(cacao, cuero, matorral, etc.) gracias a una
madera bien integrada. Elegante y amable.

En boca presenta buena armonía entre sus
componentes. Es elegante y aterciopelado
con un final ligeramente amargo que le
aporta un toque de carácter.

Es complejo y bien estructurado.

El final es delicado y persistente.

Temperatura de servicio: 16 °C

Maridaje: Carne roja, queso semicurado.



CRIANZA

ROBLE

WHITE

ROSÉ

Denomination of origin:

LA MANCHA.

Variety:

TEMPRANILLO.

Vinification:

Maceration during 26 days. Keep in oak for 12
months and keep in bottle a minimum of 6 months.

Tasting notes:

Cherry-red intense of average layer with important
tones of brick colour. Clean, showy and brilliant.

In nose it turns out to be complex for the miscellany
of proper aromas of the wine (black fruits and
liquorice) and the formed ones produces by the oak
(cocoa, leather, bush, etc.) thanks to a quite integrated
wood.

Elegant and kind. In mouth it presents good harmony
between its components. It is elegant and velvety
with an end lightly bitterly that brings him a character
touch.

It is complex and quite structured. The end is delicate
and persistent. The aftertaste is pleasant and bitter.

Serving temperature: 16 °C

Matching: Red meats, semi matured cheeses.

BOTELLA / BOTTLE Bordelesa Sensación 750 ml

CÓDIGO EAN / EAN CODE 8437004024039

CIERRE / STOPPER Tapón de corcho / Cork Tap

EMBALAJE / PACKING

CÓDIGO EAN / EAN CODE 18437004024036

Caja 6 botellas / 6-Bottle case

LARGO / LENGTH 230 mm

ANCHO / WIDTH 155 mm

ALTO / HEIGHT 316 mm

PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 7,950 Kg

EUROPALET / EUROPALET 80x120

LARGO / LENGTH 1.200 mm

ANCHO / WIDTH 800 mm

ALTURA TOTAL / TOTAL HEIGHT

VOLUMEN / VOLUME

CAJAS x PALET / CASES x PALLET 125

CAJAS x FILA / CASES x LAYER 25

FILAS / LAYERS 5

BOTELLAS x PALET / BOTTLES x PALLET 750

PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 1044 Kg

B O D E G A S D E L S A Z
THE EXCELLENCE ORIGIN 1930

c/ Maestro Manzanares, 57
13610 CAMPO DE CRIPTANA Ciudad Real SPAIN
Tel.: +34 926 562 424 Fax: +34 926 562 659

bodegasdelsaz@bodegasdelsaz.com
www.bodegasdelsaz.com

VIDAL DEL SAZ

ROBLE

Tempranillo



B O D E G A S D E L S A Z
THE EXCELLENCE ORIGIN 1930



VIDAL DEL SAZ

ROBLE Tempranillo

Denominación de origen:

LA MANCHA.

Varietal:

TEMPRANILLO.

Método de Vinificación:

Maceración de uva despalillada 8 días.
5 meses en bodega de roble.

Nota de cata:

Rojo picota intenso de capa alta con matices azulados y violáceos. Limpio, llamativo y brillante.

En nariz predominan aromas de fruta madura y mora y toques de regaliz, todo ello en gran armonía con aromas especiados y una madera bien integrada. Elegante y vivaz.

En ataque muestra una tonicidad en equilibrio con la acidez.

Es complejo, carnoso y bien estructurado. El final es intenso y persistente.

Temperatura de servicio: 12 - 14 °C.

Maridaje:

Carne roja y de caza, asados, arroz, vegetales, quesos duros.

Denomination of origin:

LA MANCHA.

Variety:

TEMPRANILLO.

Vinification:

Maceration during 8 days.
Keep in oak for 5 months.

Tasting notes:

Intense cherry red robe with blue and violet hues. Clean, attractive and bright.

The nose dominated by aromas of ripe fruit and berries with hints of liquorice, all in great harmony with spicy aromas and well integrated wood.

Elegant and lively.

In attack shows a tone balanced with acidity.

Is complex, fleshy and well structured.

The aftertaste is intense and persistent.

Serving temperature: 12 - 14 °C.

Matching:

Red meats, game, roasts, rice, vegetable, hard cheeses.



CRINANZA

ROBLE

WHITE

ROSÉ

BOTELLA / BOTTLE Bodelesa Sensación 750 ml

CÓDIGO EAN / EAN CODE 8437004024022

CIERRE / STOPPER Tapón de corcho / Cork Tap

EMBALAJE / PACKING

CÓDIGO EAN / EAN CODE 18437004024029

Caja 6 botellas / 6-Bottle case

LARGO / LENGTH 230 mm

ANCHO / WIDTH 155 mm

ALTO / HEIGHT 316 mm

PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 7,950 Kg

EUROPALET / EUROPALET 80x120

LARGO / LENGTH 1.200 mm

ANCHO / WIDTH 800 mm

ALTURA TOTAL / TOTAL HEIGHT

VOLUMEN / VOLUME

CAJAS x PALET / CASES x PALLET 125

CAJAS x FILA / CASES x LAYER 25

FILAS / LAYERS 5

BOTELLAS x PALET / BOTTLES x PALLET 750

PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 1044 Kg

VIDAL DEL SAZ

SELECCIÓN

White



B O D E G A S D E L S A Z
THE EXCELLENCE ORIGIN 1930



VIDAL DEL SAZ

SELECCIÓN **White**

Denominación de origen:

LA MANCHA.

Varietal:

COUPAGE
MACABEO - SAUVIGNON BLANC - VERDEJO.

Método de Vinificación:

Maceración Pelicular 5 - 6 h. Desfangado estático.
Fermentación lenta a baja temperatura.

Nota de cata:

A la vista presenta un color amarillo acerado con reflejos verdosos, con gran brillo y transparencia.

En la fase olfativa aparecen elegantes notas florales que posteriormente dejan paso a frescos aromas afrutados de frutas verdes, resultando elegante y delicado.

En boca resulta intenso y alegre, demostrando una perfecta armonía entre sus componentes y volviéndonos a recordar las sensaciones percibidas en nariz.

El final de boca es limpio y duradero.

Temperatura de servicio: 6 - 8 °C.

Maridaje:

Platos de pescado y tapas.

Denomination of origin:

LA MANCHA.

Variety:

COUPAGE
MACABEO - SAUVIGNON BLANC - VERDEJO.

Vinification:

Maceration during 5 - 6 hours and static racking.
Slow fermentation to fall temperature.

Tasting notes:

At sight presents pale straw yellow with lime green sparkles, clean and bright.

On nose phase there appear elegant floral notes that later open way to fresh fruity aromas of green fruits, turning out to be elegant and delicate.

In mouth it turns out to be intense and happy, demonstrating a perfect harmony between its components and turning to remember the sensations perceived on nose.

The end of mouth is clean and persistent.

Serving temperature: 6 - 8 °C.

Matching:

Is ideally combined fish dishes and tapas.



CRianza

ROBLE

WHITE

ROSÉ

BOTELLA / BOTTLE Bordelesa Sensación 750 ml

CÓDIGO EAN / EAN CODE 8437004024015

CIERRE / STOPPER Tapón de corcho / Cork Tap

EMBALAJE / PACKING

CÓDIGO EAN / EAN CODE 18437004024012

Caja 6 botellas / 6-Bottle case

LARGO / LENGTH 230 mm

ANCHO / WIDTH 155 mm

ALTO / HEIGHT 316 mm

PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 7,950 Kg

EUROPALET / EUROPALLET 80x120

LARGO / LENGTH 1.200 mm

ANCHO / WIDTH 800 mm

ALTURA TOTAL / TOTAL HEIGHT

VOLUMEN / VOLUME

CAJAS x PALET / CASES x PALLET 125

CAJAS x FILA / CASES x LAYER 25

FILAS / LAYERS 5

BOTELLAS x PALET / BOTTLES x PALLET 750

PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 1044 Kg

B O D E G A S D E L S A Z
THE EXCELLENCE ORIGIN 1930

c/ Maestro Manzanares, 57
13610 CAMPO DE CRIPTANA Ciudad Real SPAIN
Tel.: +34 926 562 424 Fax: +34 926 562 659

bodegasdelsaz@bodegasdelsaz.com
www.bodegasdelsaz.com

VIDAL DEL SAZ

SELECCIÓN

Rosé

noble grapes
unique variety
elegant wines



BODEGAS DEL SAZ
THE EXCELLENCE ORIGIN 1930



VIDAL DEL SAZ

SELECCIÓN Rosé

Denominación de origen:

LA MANCHA.

Varietal:

COUPAGE MERLOT - SYRAH.

Método de Vinificación:

Maceración Pelicular 6 - 7 h. Desfangado estático. Fermentación lenta a baja temperatura.

Nota de cata:

A la vista presenta un color rosa carmín con reflejos morados, con brillo y transparencia.

En fase olfativa destacan elegantes notas de frutas rojas sobre un delicado fondo de fruta negra. Resulta elegante y muy cálido.

En boca es intenso y muy vivo.

Muestra una perfecta armonía entre sus componentes y una buena armadura.

Por vía retro nasal nos vuelve a "llenar" con su potente fruta.

El final de boca es largo e invita a seguir disfrutándolo.

Temperatura de servicio: 6 - 8°C.

Maridaje:

Platos de pescado y tapas.

Denomination of origin:

LA MANCHA.

Variety:

COUPAGE MERLOT - SYRAH.

Vinification:

Maceration during 6 - 7 hours and static racking. Slow fermentation to fall temperature.

Tasting notes:

At sight carmine presents a pink colour with purple reflexes, with sheen and transparencies.

On nose phase they emphasize elegant notes of red fruits on a delicate fund of black fruit.

It turns out to be elegant and very warm. In mouth it is intense and very living.

It shows a perfect harmony between his components. For route retro nasal turns us to "fill" with his powerful fruit.

The end of mouth is long and he invites to keep on enjoying it.

Serving temperature: 6 - 8°C.

Matching:

Is ideally combined fish dishes and tapas.



CRianza

ROBLE

WHITE

ROsÉ

BOTELLA / BOTTLE Bordelesa Sensación 750 ml

CÓDIGO EAN / EAN CODE 8437004024060

CIERRE / STOPPER Tapón de corcho / Cork Tap

EMBALAJE / PACKING

CÓDIGO EAN / EAN CODE 18437004024067

Caja 6 botellas / 6-Bottle case

LARGO / LENGTH 230 mm

ANCHO / WIDTH 155 mm

ALTO / HEIGHT 316 mm

PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 7,950 Kg

EUROPALET / EUROPALLET 80x120

LARGO / LENGTH 1.200 mm

ANCHO / WIDTH 800 mm

ALTURA TOTAL / TOTAL HEIGHT

VOLUMEN / VOLUME

CAJAS x PALET / CASES x PALLET 125

CAJAS x FILA / CASES x LAYER 25

FILAS / LAYERS 5

BOTELLAS x PALET / BOTTLES x PALLET 750

PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 1044 Kg