



LA INOLVIDABLE

WINE CARD COLLECTION

BARCO DEL CORNETA

Barco del Corneta comenzó a navegar en el año 2007, cuando Beatriz Herranz Sanz volvió al pueblo de su familia, La Seca, para iniciar un proyecto de viticultura con el objetivo de producir uva de calidad para vender.

En 2008 plantó, junto a su madre Ma Antonia Sanz, cepas de verdejo en una tierra herencia de su abuelo situada en el pago de Cantarranas (paraje donde históricamente se encontraban las mejores viñas) junto al pinar y el arroyo que lo cruza, conocidos como Barco del Corneta.

Vino blanco crianza, 100% Verdejo
IGP Castilla y León
Añada 2022

◆ **Descripción:** Barco del Corneta es un vino ecológico monovarietal de Verdejo. Vendimiado manualmente en cajas de 15 kg. Macera durante 24 horas con una posterior decantación natural también de 24 horas. Fermenta con levaduras autóctonas en barrica de roble francés. La crianza dura 8 meses en barricas de roble francés de 300 litros sobre sus liás.

◆ **Maridaje:** Pescado blanco, Aperitivo, Sushi, Risottos, Marisco

