



BODEGA Severino Sanz S.L.

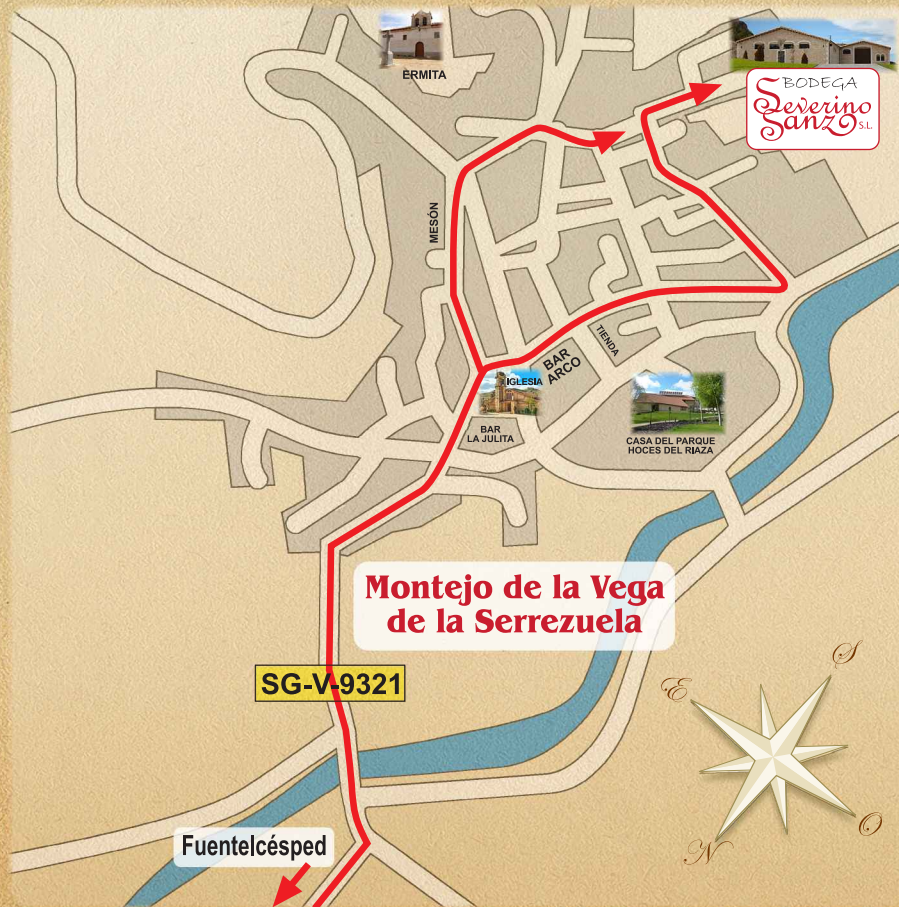
Montejo de la Vega de la Serrezuela. 40542 Segovia (Spain)
info@bodegaseverinosanz.es

HORARIO DE VISITAS VISITING HOURS
(Con cita previa) (By appointment)

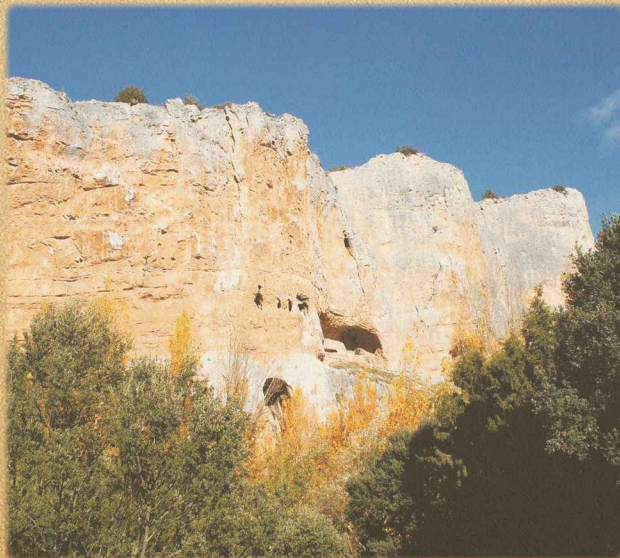
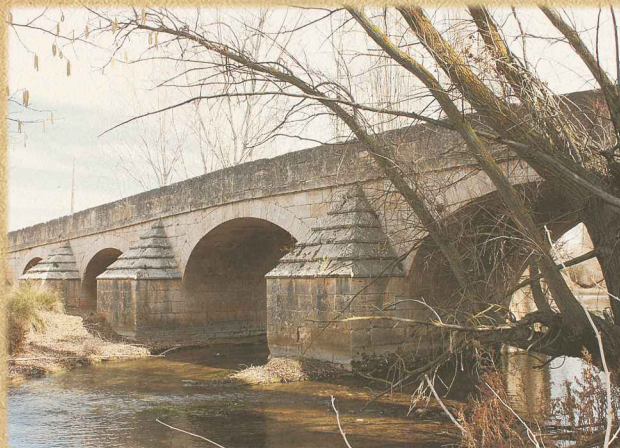
Lunes a Viernes: de 9h. a 19h. Monday to Friday: 9 am. to 7 pm.
Sábados y Domingos: de 10h. a 14h. Saturday & Sunday: 10 am. to 2 pm.

Para más información y reservas: For more information and reservations:

Tlfs: 609 207 755 - 944 659 659
www.bodegaseverinosanz.es



La Bodega se encuentra enclavada en pleno Parque Natural de las Hoces del Río Riaza, que posee un gran valor geológico, paisajístico y medioambiental, siendo en estas privilegiadas tierras donde elaboramos nuestros vinos.



La Bodega Severino Sanz se dedica a la elaboración, distribución y venta de vino así como al fomento de la cultura enológica.

Está situada en Montejo de la Vega de la Serrezuela, municipio que tiene una superficie de 27,85 km² con una población de 171 habitantes, siendo una de las dos Bodegas de la provincia de Segovia con Denominación de Origen Ribera del Duero.

Consta de unas 20 Hectáreas de viñas tempranillo, dentro de las cuales algunas son centenarias, y es de resaltar la combinación de lo tradicional con lo moderno a la hora de la elaboración del vino.

Nuestro objetivo es conseguir la excelencia en la viña para obtener el mejor vino, poca cantidad pero de máxima calidad.

Las puertas de nuestra Bodega están abiertas para que puedan sentir la elaboración del vino y disfrutar de los sabores de nuestra tierra, así como de nuestro privilegiado entorno natural.



Montejo de la Vega de la Serrezuela. 40542 Segovia
www.bodegaseverinosanz.es
info@bodegaseverinosanz.es



El clima continental, con acusadas oscilaciones térmicas y una pluviometría moderada, además del propio viento, hace única a esta tierra para el cultivo de la viña, lo que hace que nuestros vinos adquieran un color intenso, con cuerpo y una compleja estructura, con gran contenido frutal.



PICO DEL LLANO
TINTO COSECHA.
Tempranillo 100%.
13,5% VOL.

MURÓN ROBLE
TINTO. 6 meses en barrica.
Tempranillo 100%.
13,5% VOL.
Crianza en barrica de roble francés durante 6 meses.

MURÓN AUTOR
TINTO. 12 meses en barrica.
Tempranillo 100%.
14% VOL.
Crianza en barrica de roble francés durante 12 meses.

MURÓN EDICIÓN LIMITADA
TINTO. 16 meses en barrica.
Tempranillo 100%.
14,5% VOL.
Crianza en barrica de roble francés durante 16 meses.

HERENCIA DE LLANOMINGÓMEZ
TINTO DE AUTOR.
Tempranillo 100%.
14,5% VOL.
Crianza durante 20 meses en barrica de roble francés de tonelerías seleccionadas.
Viejas cepas de rendimiento limitado, 2 y 3 racimos de uva pequeña.

ALMA DE SEVERINO
ROSADO DE LÁGRIMA
Tempranillo 100%.
14% VOL.
Fermentación en barrica de roble francés.

MURÓN ROSADO
ROSADO DE LÁGRIMA
Tempranillo 100%.
14% VOL.

MURÓN BLANC
BLANCO RUEDA
Verdejo 100%.
13% VOL.

MURÓN ALBILLO
BLANCO
Albillo 100%.
13,5% VOL.

MURÓN ALBILLO
BLANCO
Albillo 100%.
13,5% VOL.
Fermentación en barrica de roble francés

