

# Terroir de ZINIO

Vendimia Seleccionada Crianza 2016

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

## PERFIL



James Suckling, USA  
91 puntos



## TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Selección de viñedos propios de parcelas de Uruñuela.

Viñas muy antiguas en vaso con producción inferior a 4.000kg/ha. Uvas de gran concentración polifenólica (aromas y color)

Altitud: 550 – 590m.

Suelo: Arcillo calcáreo muy pobre.

## LA AÑADA 2016

Invierno no muy frío pero bastante húmedo.

Abundantes precipitaciones en primavera, más larga que la habitual.

Fase de envero muy lenta debido a la ausencia de lluvias en periodo estival.

Leves precipitaciones antes de vendimia lo que ayudó a completar la maduración fenólica.

Calificación de la cosecha: Muy buena

## VINIFICACIÓN


20 días entre fermentación y maceración.


Posterior reposo de 3 meses en un depósito.


Crianza en barricas de roble americano y francés, durante 14 meses.

La última fase en botella permite que la madera y la fruta estén perfectamente integradas y que el tanino se redondee.

## NOTAS DE CATA

 Color rojo granate de capa alta.

 Notas de fruta del bosque y especias dulces.

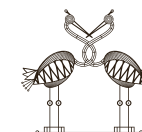
 Entrada muy amable de fruta roja y ciruelas, junto con especias como canela, clavo y vainilla. Toques de café, humo y tabaco. Los dos tipos de barricas utilizadas (americana y francesa) contribuyen a hacer que el vino resulte mucho más complejo.

## MARIDAJE

Sus notas especiadas son perfectas para combinarlos con comidas más elaboradas como estofados, patatas con carne, legumbres, todo tipo de carnes, arroces de carne, risottos, etc.

**Temperatura de servicio:** 16-18°C

**ALCOHOL:** 14,5%



ZINIO  
BODEGAS