

Lágrimas
De María

Crianza 2020

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL	● ● ● ● ●
FLORAL	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
INTENSIDAD	● ● ● ● ●

TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Altitud: 490 – 550m.

Suelo: arcilla y aluvión en la superficie

Viñedos propios

AÑADA 2020

Marcada por precipitaciones en primavera. Temperaturas similares a la añada 2019.

Adelanto del ciclo vegetativo de unos 10 días debido a altas temperaturas en primavera.

Muy buen estado vegetativo de las viñas en el momento de la recolección con una vendimia escalonada y ordenada. Estado sanitario de la uva muy bueno a la entrada a bodega. Calificación de la añada: Muy buena

VINIFICACIÓN

Método tradicional: maceración pre-fermentativa y fermentación a temperatura controlada.

Crianza: barricas de roble americano durante 12 meses y posterior reposo en botella para terminar su afinamiento.

NOTAS DE CATA

👁 De color rojo rubí de capa alta, limpio y brillante.

👃 Nariz con aromas a fruta negra (moras, grosellas y zarzamora) y a plantas aromáticas con tostados suaves, incluso a repostería y a cacao.

👄 Fruta negra en boca, expresivo y maduro, dejando muestra de su elegante estructura y carácter.

MARIDAJE

Acompáñalo con arroces de carne de cerdo o conejo. Perfecto compañero de un guiso de pollo o pollo al horno. Ideal también para cualquier plato de legumbres.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%



WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

ZINIO
BODEGAS