

Terroir de **ZINIO**

Vendimia Seleccionada Crianza 2020

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●

FLORAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●

TERROIR

Variedades: 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

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

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 cereza picota de capa alta.

👃 Nariz elegante con tostados de cacao y aromas a mora madura, presencia de aromas a canela y café

👄 En boca, aterciopelado, con estructura, entrada golosa, final largo y equilibrado. Los dos tipos de roble, americano y francés aportan gran complejidad.

MARIDAJE

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

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%



ZINIO
BODEGAS

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA