

# ZINIO

Blanco 2024

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

## PERFIL

FRUTAL ●●●●●

FLORAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●

## TERROIR

Variedades: 60% Tempranillo Blanco y 40% Viura.

Viñedos propios. Cepas de más de 30 años.

Altitud: 490 – 550m.

Suelo: Arcillosos 60% y calizos 40%.

## AÑADA 2024

El 2024 se ha caracterizado por una primavera cálida y de precipitaciones escasas. Ciertas heladas tardías y una situación de viento elevado durante primavera hicieron que el cuajado de la uva fuese irregular y por tanto deriva en una menor producción. El verano registro unas temperaturas más bajas de lo habitual durante las primeras semanas y se mantuvo seco sin precipitaciones hasta las primeras semanas de septiembre donde se produjeron varias tormentas seguidas.

## VINIFICACIÓN

Despalillado de las uvas y maceración durante horas.

7 días de fermentación a baja temperatura (15°C) en depósitos de acero inoxidable para potenciar los aromas frutales.

Posterior contacto con las lías finas para aportar la estructura necesaria.

## NOTAS DE CATA

Amarillo dorado, limpio y brillante

Intensos aromas tropicales de piña y mango. Presencia de notas intensas a cítricos.

Entrada suave, acidez equilibrada. Intensa frescura y salida agradable.

## MARIDAJE

Acompañante perfecto de pastas de cremas suaves o marinadas. Ideal para postres y frutas muy dulces que potencien el sabor del vino.

Temperatura de servicio: 8-10°C

ALCOHOL: 13%



ZINIO  
BODEGAS

