

# ZINIO

Rosado 2024

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

## PERFIL



## TERROIR

Variedades: Garnacha 100%

Altitud: 450 – 490m.

Suelo: Arcillosos 60% y calizos 40%

Viñedos propios.

## 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

Despallado de las uvas y prensado directo. 7 días de fermentación a baja temperatura (15°C) en depósitos de acero inoxidable para preservar los aromas frutales. Posterior contacto con las lías finas para aportar la estructura necesaria.

## NOTAS DE CATA

 Color rosa salmón, intensidad pálida. Es limpio, brillante y con ligera presencia de lágrima.

 Franco y limpio en aromas. Intensidad media, aromas de fruta fresca, principalmente notas cítricas (pomelo y lima), flores frescas, notas herbales y fruta roja.

 Presenta acidez alta pero equilibrada. El cuerpo es ligero medio. La retronasal es muy franca, recordando los aromas cítricos registrados en nariz.

## MARIDAJE

La pareja perfecta de cualquier carne a la brasa, ensaladas y arroces. Maximiza el sabor de los postres hechos de fruta como las tartaletas.

**Temperatura de servicio:** 8-10°C

**ALCOHOL:** 12.5%

