

Lágrimas
De María

Crianza 2017

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

TANINO ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●



TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos propios

Altitud: Entre 490 y 550m

Suelo: Arcilla y aluvión en la superficie.

LA AÑADA 2017

Escasas precipitaciones en invierno y adelanto de la brotación.

Fuertes heladas a finales de abril condujeron a una importante reducción del rendimiento.

Lluvias puntuales en verano y condiciones idóneas en agosto paliaron el estrés hídrico y condujeron a una cosecha temprana en septiembre, de bayas pequeñas en perfecto equilibrio.




Calificación de 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.

NOTAS DE CATA

-  Rojo rubí con alta intensidad. Limpio y brillante.
-  Fruta negra (moras, grosellas y zarzamoras) combinados con aromas especiados y tostados suaves.
-  Fruta negra, acompañada de tanino fino y maduro que deja muestra de su elegante estructura.

MARIDAJE

Nos gusta disfrutarlo en la mesa, acompañando nuestras comidas familiares: las lentejas estofadas, el pollo asado, las berenjenas rellenas, el arroz, etc.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%



ZINIO
BODEGAS