

Terroir de **ZINIO**

200 2017

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●●●●

ACIDEZ ●●●●●●●●

TANINO ●●●●●●●●

CUERPO ●●●●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●●●●

TERROIR

Variedad: 80% Tempranillo y 20% Graciano

Viñedos propios

Altitud: 490-550m

LA AÑADA 2017

Escasas precipitaciones en invierno y adelanto de la brotación.

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

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

Calificación de añada: Muy buena.

VINIFICACIÓN

Tempranillo y Graciano se trabajan por separado, con distintas elaboraciones y crianzas.

En ambos casos despalillamos y estrujamos para pasar a realizar una maceración en frío del mosto con los hollejos antes de la fermentación.




La fermentación alcohólica tiene lugar en los siguientes 7 días, a una temperatura que nunca supera los 24°C.

El vino realiza después la fermentación maloláctica de manera espontánea.

A principios de febrero se lleva a criar la mitad de cada vino monovarietal, de manera que parte de los componentes se cria en barricas de roble americano especialmente tostadas durante 6 meses, y otra parte madura en depósitos de acero inoxidable esperando a la mezcla final.

Posteriormente será embotellado, y descansará en botella tres meses más antes de salir a la venta.

NOTAS DE CATA

-  Rojo rubí de capa media alta, limpio y brillante.
-  Intensidad pronunciada de fruta negra (frambuesa, zarzamora, grosella) junto con notas de vainilla.
-  En su paso por boca se muestra amplio y muy equilibrado entre la fruta y la madera sin que ninguna domine sobre la otra. Es un vino goloso, amable y redondo.

MARIDAJE

A nosotros nos gusta... ¡Siempre!

Podemos acompañarlo con jamón ibérico, pasta, barbacoa (verduras o carnes) y especialmente con patatas a la riojana.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%

