

ZINIO

Blanco 2019

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL	● ● ● ● ●
FLORAL	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
INTENSIDAD	● ● ● ● ●



TERROIR

Variedad: 80% Viura - 20% Tempranillo Blanco

Viñedos propios. Cepas de más de 30 años.

Altitud: 490-550m

Suelo: arcillosos 60% y calizos 40%

LA AÑADA 2019

Marcada por escasas precipitaciones en invierno y primavera.

Elevadas temperaturas a finales de junio.

Temperaturas similares a la añada 2018.

Muy buen estado sanitario en las viñas al igual que buen estado de vegetación.

Bayas pequeñas y menor cantidad, lo que proporciona una mayor concentración y calidad en los vinos.




VINIFICACION

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 verdoso brillante.
-  Flores blancas y cítricos. Notas de fruta tropical (piña, plátano).
-  Sabor intenso y afrutado. Pera madura y manzana, con una buena acidez. Largo final.

MARIDAJE

Sugerimos combinar con pastas, pescados a la plancha, mariscos, ensaladas y todo tipo de cocina mediterránea.

Temperatura de servicio: 8-10°C

ALCOHOL: 13 %

