

ZINIO

Tempranillo 2021

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL



ACIDEZ



TANINO



CUERPO



INTENSIDAD



TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Altitud: 450 – 490m.

Suelo: Aluvión. Viñedo propio

AÑADA 2021

Bajas temperaturas durante la primavera, retraso en la brotación. Verano muy seco y caluroso, con estrés hídrico moderado. Precipitaciones en el mes de septiembre, de importancia para aumentar la calidad de la uva. Vendimia escalonada, sin incidencias, con un óptimo estado sanitario de la uva.

VINIFICACIÓN

Elaborado con uvas especiales, dirigido a obtener un vino joven de mayor estructura, taninos más finos y elegantes, y una capa de color más intensa. Despalillado, estrujado y posterior maceración del mosto en frío en contacto con los hollejos durante 24 horas. Fermentación durante 7 días a una temperatura inferior a 25°C. Fermentación maloláctica espontánea.

NOTAS DE CATA



Rojo púrpura de capa media alta, limpio y brillante.



Aromas a fruta roja con toques de regaliz. Destaca su potencial especiado a medida que madura en bodega.



Entrada amable, que se va abriendo a través de su recorrido con un paso muy elegante y con muchos matices. A destacar la tipicidad de nuestra zona.

MARIDAJE

Vino ideal tanto para tomarlo como aperitivos como con tapas. Combina muy bien con platos ligeros, aves y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 15-16°C

ALCOHOL: 14%



ZINIO
BODEGAS

