

ZINIO

Reserva 2017

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL



TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Altitud: 550 – 590m

Suelo: Argilo-calcáreos .

Viñedo propio.

AÑADA 2017

Escasas precipitaciones en invierno y adelanto de la brotación

Fuertes heladas a finales de abril condujeron a una importante reducción de 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

Despallado, maceración pre-fermentativa de 24 a 48 horas y fermentación a 25°C, con extracción suave de los taninos y compuestos aromáticos.

Crianza: 36 meses divididos entre barrica de roble americano y reposo en botella.

NOTAS DE CATA

-  De color cereza picota, con reflejos granates, limpio y brillante.
-  En nariz marcadas notas clásicas de una crianza en roble americano con equilibrio entre la fruta (cerezas, ciruelas negras, moras maduras) y la madera (clavo, pimienta, vainilla y coco).
-  Suave y sedoso en el paladar con un final permanente, largo y pleno de sabor.

MARIDAJE

Armoniza a la perfección con atún a la plancha o carne asada con pimienta negra. Delicioso con carnes rojas, caza, asados, quesos curados.

Temperatura de servicio: 17-19°C

ALCOHOL: 15%

