

ZINIO

Crianza 2017

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

TANINO ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●

TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Altitud: 490-550m

Suelo: Arcilla y aluvión principalmente en la superficie.

Viñedo propio.

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

Maceración pre-fermentativa y fermentación a temperatura controlada.

Crianza: Barricas de roble americano durante 12 meses y posterior

NOTAS DE CATA

👁️ Rojo granate de capa media, limpio y brillante.

👃 Frutos del bosque maduros.

👄 Fruta negra, tostados propios de la barrica americana como la vainilla y el coco. Atractiva sensación de dulzor con final largo y redondo. Vino de crianza fiel reflejo de esta tierra y de nuestra manera de hacer vinos.

MARIDAJE

Ideal para acompañar verduras a la parrilla, legumbres, carnes rojas, platos de cuchara y tablas de queso o embutidos.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%

