

Terroir de
ZINIO

Garnacha 2017

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL



Gilbert & Gaillard, France
Oro - 90 puntos

James Suckling, USA
90 puntos



TERROIR

Variedad: 100% Garnacha (Una de las variedades más antiguas cultivadas en Rioja)

Altitud: 580 m

Edad del viñedo: 40 años

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 en frío.

Fermentación alcohólica durante 7 días a una temperatura máxima de 24°C.

Fermentación maloláctica de manera espontánea.

NOTA DE CATA

- Rojo púrpura de capa media.
- Intensidad pronunciada de fruta roja confitada, fresa y frambuesa, característicos de esta variedad.
- Fresco y frutal con taninos maduros que aportan cuerpo y estructura. Final largo, suave y aterciopelado. Tipicidad inconfundible del varietal.

MARIDAJE

¡Es un vino ideal para las comidas informales que resultan igual de divertidas que ZINIO Garnacha!

Marida bien con platos de pasta, lasaña, pizza, pollo asado, al igual que con comida india, barbacoa, quesos y chocolates.

Temperatura de servicio: 15-16°C

ALCOHOL: 14%



ZINIO
BODEGAS

