

Lágrimas
De María

Tempranillo 2022
DOCa. RIOJA
SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

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

TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo.

Altitud: 450-490m.

Suelo: Aluvi3n.

Viñedos propios.

AÑADA 2022

Salvo marzo y abril, que fueron meses fríos, el resto de los meses han sido más cálidos de lo normal, especialmente mayo, julio y octubre, que fueron extremadamente cálidos. Registrando récords históricos. Precipitaciones muy escasas a lo largo de todo el año. La mitad de la registrada en 2021.

Desarrollo temprano del viñedo y adelanto de la vendimia debido a las altas temperaturas.

VINIFICACIÓN

Despalillado, estrujado y posterior maceración en frío.

Fermentación a temperatura controlada y reposo en depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA



Color púrpura muy intenso y concentrado.



De nariz envolvente donde aparecen aromas frutales como moras, grosellas y frutos rojos muy bien ensamblados con aromas florales



Es pura fruta gracias a su madurez en el momento de su vendimia, goloso, agradable y largo, dejando recuerdos de fruta roja y regaliz.

MARIDAJE

Acompaña muy bien todo tipo de quesos. Las carnes de caza de pluma más grasas, como la del pato, ganso, faisán y oca, también combinan muy bien.

Temperatura de servicio: 15-16°C

ALCOHOL: 14%



ZINIO
BODEGAS