

# ZINIO

Blanco 2023

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

## PERFIL

FRUTAL ●●●●●

FLORAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●

## TERROIR

Variedades: 60% Tempranillo Blanco y 40% Viura.

Viñedos propios. Cepas de más de 30 años.

Altitud: 490 – 550m.

Suelo: Arcillosos 60% y calizos 40%.

## AÑADA 2023

El 2023 se ha caracterizado por una primavera cálida y de precipitaciones extremadamente escasas. En cuanto al verano, La Rioja ha registrado temperaturas muy elevadas, siendo el tercer verano más caluroso solo superado por el 2022 y el 2003. Las precipitaciones han sido anómalas, escasas y en forma de tormenta. Destacan las caídas el 21 de junio, 7 de julio y la DANA del 2 al 4 de septiembre.

## VINIFICACIÓN

Despalillado de las uvas y maceración durante horas.

7 días de fermentación a baja temperatura (15°C) en depósitos de acero inoxidable para potenciar los aromas frutales.

Posterior contacto con las lías finas para aportar la estructura necesaria.

## NOTAS DE CATA

Amarillo dorado, limpio y brillante

Intensos aromas tropicales de piña y mango. Presencia de notas intensas a cítricos.

Entrada suave, acidez equilibrada. Intensa frescura y salida agradable.

## MARIDAJE

Acompañante perfecto de pastas de cremas suaves o marinadas. Ideal para postres y frutas muy dulces que potencien el sabor del vino.

Temperatura de servicio: 8-10°C

ALCOHOL: 13,5%



ZINIO  
BODEGAS

