

ZINIO

Rosado 2023

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●

FLORAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●

TERROIR

Variedades: Garnacha 100%

Altitud: 450 – 490m.

Suelo: Arcillosos 60% y calizos 40%

Viñedos propios.

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

Despallado de las uvas y prensado directo. 7 días de fermentación a baja temperatura (15°C) en depósitos de acero inoxidable para preservar los aromas frutales. Posterior contacto con las lías finas para aportar la estructura necesaria.

NOTAS DE CATA

Rosa intenso

Estallido de frutas rojas y notas que recuerdan a golosina y caramelo. También toques silvestres a hierbas aromáticas.

De entrada suave y final expresivo. Muy sabroso y refrescante.

MARIDAJE

La pareja perfecta de cualquier carne a la brasa, ensaladas y arroces. Maximiza el sabor de los postres hechos de fruta como las tartaletas.

Temperatura de servicio: 8-10°C

ALCOHOL: 14%



ZINIO
BODEGAS

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA