

Terroir de ZINIO

200 2020

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

TERROIR

Variedades: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

Altitud: 550-590 m

Suelo: arcillosos 60% y calizos 40%

Viñedos propios

AÑADA 2020

Marcada por precipitaciones en primavera. Temperaturas similares a la añada 2019.

Adelanto del ciclo vegetativo de unos 10 días debido a altas temperaturas en primavera.

Muy buen estado vegetativo de las viñas en el momento de la recolección con una vendimia escalonada y ordenada. Estado sanitario de la uva muy bueno a la entrada a bodega. Calificación de la añada: Muy buena

VINIFICACIÓN

Tempranillo y Graciano se trabajan por separado, con distintas elaboraciones y crianzas. En ambos casos despalillamos y estrujamos para pasar a realizar una maceración en frío del mosto con los hollejos antes de la fermentación. La fermentación alcohólica tiene lugar en los siguientes 7 días, a una temperatura que nunca supera los 24°C. El vino realiza después la fermentación maloláctica de manera espontánea. A principios de febrero se lleva a criar la mitad de cada vino monovarietal, de manera que parte de los componentes se cría en barricas de roble americano especialmente tostadas durante 12 meses, y otra parte madura en depósitos de acero inoxidable esperando a la mezcla final. Posteriormente será embotellado, y descansará en botella tres meses más antes de salir a la venta.

PERFIL

FRUTAL



FLORAL



ACIDEZ



CUERPO



INTENSIDAD



NOTAS DE CATA

Rojo rubí de capa media alta, limpio y brillante

Intensidad pronunciada de fruta negra (frambuesa, zarzamora, grosella) junto con notas de vainilla y a lavanda, romero y tomillo.

Se muestra amplio y muy equilibrado entre la fruta y la madera sin que ninguna domine sobre la otra. Es un vino goloso, amable y redondo.

MARIDAJE

A nosotros nos gusta... ¡Siempre! .Podemos acompañarlo con surtido de ibéricos, pasta, barbacoa (verduras o carnes) y especialmente con nuestras típicas patatas a la riojana y las chuletillas al sarmiento.

Temperatura de servicio 16-18°C

Alcohol: 14,5%



ZINIO
BODEGAS