

ZINIO

Crianza 2020

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL



FLORAL



ACIDEZ



CUERPO



INTENSIDAD



TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Altitud: 490 – 550m.

Suelo: Arcilla y aluvión principalmente en la superficie

Viñedo propio

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

Maceración pre-fermentativa y fermentación a temperatura controlada.

Crianza: Barricas de roble americano durante 12 meses y posterior reposo en botella.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, con un color rojo granate de capa media

Intensos aromas a frutos negros y frutas del bosque, integrados con aromas balsámicos y especiados aportando complejidad.

Su paso por boca es muy sedoso, amable y fresco, obteniendo como conjunto final un vino largo y redondo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar cocidos y potajes, lentejas, pavo relleno, entrecots y filetes de ternera grasos. Perfecto con asados de cordero y cerdo.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 15%



ZINIO
BODEGAS

