

ZINIO

#STREETARTCOLLECTION

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

Tempranillo 2023

PERFIL

FRUTAL



ACIDEZ



CUERPO



INTENSIDAD



Maria Martínez
WINEMAKER

Norred Robertson
WINEMAKER & MASTER OF WINE

ZINIO
Street Art Collection

Tempranillo & Graciano 2020

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA



TERROIR

Variedades: 95% Tempranillo & 5% Graciano

Altitud: 550m

Suelo: Arcilloso calcáreo

AÑADA 2023

El año 2023 se ha caracterizado por una primavera cálida con precipitaciones extremadamente escasas. Durante el verano, La Rioja ha registrado temperaturas muy altas, situándose como el tercer verano más caluroso, solo superado por 2003 y 2022. Las precipitaciones han sido anómalas, escasas y en forma de tormentas. Entre los eventos más destacados se encuentran las lluvias del 21 de junio, 7 de julio y la DANA (depresión aislada en niveles altos) del 2 al 4 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Se han seleccionado las mejores uvas para obtener un vino joven con mayor estructura, taninos más suaves y mayor intensidad de color. Despalillado de las uvas y prensado suave con maceración en frío durante 24 horas antes de la fermentación.

NOTAS DE CATA



Color púrpura, intenso y brillante.



En nariz, fruta fresca roja con toques de regaliz. Las notas de fruta negra combinan con la esencia de los suelos calizos de Uruñuela, con recuerdos a flores y hierbas.



Frutal en boca con notas intensas de cereza, grosellas negras y frambuesas. Gran estructura y equilibrio con taninos suaves y sedosos a la vez que larga persistencia.

Temperatura de servicio: 15-16°C

ALCOHOL: 14,5%



WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

ZINIO
BODEGAS