

ZINIO

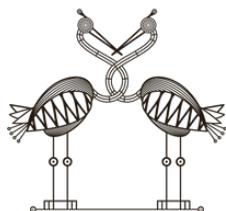
#STREETARTCOLLECTION

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

Tempranillo Blanco 2023

| | |
|------------|-------|
| FRUTAL | ●●●●● |
| ACIDEZ | ●●●●● |
| CUERPO | ●●●●● |
| INTENSIDAD | ●●●●● |



ZINIO
B O D E G A S

Uruñuela - La Rioja - España
ziniobodegas.com

TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo Blanco

Altitud: 665m

Suelo: Arcilloso calcáreo

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 a baja temperatura durante 6 horas. Prensado suave y fermentación a temperatura controlada. Reposo sobre sus lías finas en depósito de acero inoxidable y en bocoyes de diferentes tipos de madera, roble francés mayoritariamente, americano y acacia, a la vez que hizo su crianza durante 8 meses, respetando elegantemente el vino base aportando plenitud y estructura en boca.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado, brillante y limpio.

Destaca la complejidad de su crianza en barrica, con aromas a flores blancas, notas cítricas y una mezcla de frutas frescas como peras, manzanas doradas y piña madura. Los matices de roble francés y madera de acacia aportan un sutil toque tostado y especiado. Se perciben notas de brioche, vainilla y un leve toque de miel.

Su acidez fresca está perfectamente equilibrada con la suavidad de su textura, brindando una sensación cremosa y una persistencia que invita a disfrutar de su elegante final. La combinación de frutas maduras y un delicado toque de madera permanece en un largo retrogusto.

Temperatura de servicio: 8-10°C



ALCOHOL: 14 %

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA