

Terroir de **ZINIO**

Vendimia Seleccionada Crianza 2021

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL



FLORAL



ACIDEZ



CUERPO



INTENSIDAD



TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Selección de viñedos propios de parcelas de Uruñuela.

Viñas muy antiguas en vaso con producción inferior a 4.000kg./ha.

Uvas de gran concentración polifenólica (aromas y color)

Altitud: 550-590m.

Suelo: Arcillo calcáreo muy pobre

AÑADA 2021

Bajas temperaturas durante la primavera, retraso en la brotación.

Verano muy seco y caluroso, con estrés hídrico moderado.

Precipitaciones en el mes de septiembre, de importancia para aumentar la calidad de la uva.

Vendimia escalonada, sin incidencias, con un óptimo estado sanitario de la uva.

VINIFICACIÓN

20 días entre fermentación y maceración. Posterior reposo de 3 meses en un depósito. Crianza en barricas de roble americano y francés, durante 14 meses. La última fase en botella permite que la madera y la fruta estén perfectamente integradas y que el tanino se redondee.

NOTAS DE CATA



Color rojo cereza picota, de capa alta e intensa. Brillante y atractivo en copa.



Nariz elegante y expresiva, con aromas de mora madura, toques balsámicos, clavo y un sutil fondo de café. Compleja y armoniosa.



Entrada golosa y sedosa, con taninos aterciopelados y buena estructura. El paso por boca es equilibrado, con un final largo y persistente. La crianza en roble francés y americano aporta complejidad.

MARIDAJE

Sus notas especiadas son perfectas para combinarlos con comidas más elaboradas como estofados, patatas con carne, todo tipo de carnes, arroces de carne, risottos, etc.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14%



ZINIO
BODEGAS

