

ZINIO

Crianza 2022

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL



FLORAL



ACIDEZ



CUERPO



INTENSIDAD



TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Altitud: 490 – 550m.

Suelo: Arcilla y aluvi3n principalmente en la superficie

Viñedo propio

AÑADA 2022

Salvo marzo y abril, que fueron meses fríos, el resto de los meses han sido más cálidos de lo normal, especialmente mayo, julio y octubre, que fueron extremadamente cálidos. Registrando récords históricos. Precipitaciones muy escasas a lo largo de todo el año. La mitad de la registrada en 2021.

Desarrollo temprano del viñedo y adelanto de la vendimia debido a las altas temperaturas.

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

Este vino deslumbra con un rojo brillante y una capa de intensidad media-alta, limpio y de gran luminosidad.

En nariz, se revela una complejidad aromática con notas de frutas rojas maduras, acompañadas de matices herbáceos y sutiles toques de vainilla. Los delicados aromas de frutos secos tostados aportan profundidad.

En boca, se muestra sedoso, con una estructura equilibrada y una persistencia aromática que deja un final elegante y memorable.

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: 14%



ZINIO
BODEGAS

