

Terroir de ZINIO

Reserva 2020

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL



FLORAL



ACIDEZ



CUERPO



INTENSIDAD



TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Altitud: 490m.

Suelo: Arcillo calcáreo muy pobre

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

Doble selección de uva (en viñedo y bodega). Despalillado, triturado y macerado en frío. 10 días de fermentación alcohólica, seguidos de 2 semanas de maceración del vino con contacto con los hollejos. Fermentación maloláctica antes del proceso de crianza.

Crianza en roble: 18 meses en roble francés y americano.

Crianza en botella: 2 años

NOTAS DE CATA

Color rojo granate profundo con reflejos rubí, limpio y brillante

En nariz destacan aromas de fruta roja y negra madura (cerezas, moras y ciruelas), combinados con suaves notas de cacao y toffee, y un toque especiado muy delicado.

En boca es redondo y sedoso, con fruta jugosa que se mantiene hasta un final persistente y agradable. Un vino elegante y expresivo, equilibrado y fácil de disfrutar desde ahora.

MARIDAJE

Combínalo con platos de sabor intenso. Legumbres, cordero estofado, carne de caza, incluso quesos curados.

Temperatura de servicio: 17-19°C

ALCOHOL: 14.5%

