

Terroir de
ZINIO

Reserva 2016

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL	●●●●●
ACIDEZ	●●●●●
TANINO	●●●●●
CUERPO	●●●●●
INTENSIDAD	●●●●●



GILBERT & GAILLARD
ORO 91/100

TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos propios de más de 70 años en vaso (rendimientos muy bajos y gran concentración)

Altitud: 590 m

Suelo: Arcillo calcáreos muy pobres

LA AÑADA 2016

Invierno no muy frío pero bastante húmedo.

Abundantes precipitaciones en primavera, más larga que la habitual.

Fase de envero muy lenta debido a la alta carga de racimos y ausencia de lluvias en periodo estival.

Leves precipitaciones antes de vendimia lo que ayudó a completar la maduración fenólica.

Calificación de la cosecha: Muy buena

VINIFICACIÓN




Doble selección de la uva (campo y bodega).

Despalillado, estrujado y maceración en frío y 10 días de fermentación alcohólica, seguida de dos semanas de maceración del vino con sus partes sólidas.

Fermentación maloláctica antes de comenzar el proceso de crianza.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano. En botella permaneció 2 años, donde terminó de afinarse.

NOTAS DE CATA

-  Color cereza picota, con matices rubíes, de capa alta limpio y brillante.
-  Nariz muy compleja, destacando la fruta madura y las notas especiadas, la canela, el regaliz, la trufa y el cacao.
-  Su entrada en boca es sedosa dejando un final aterciopelado y persistente. Es un vino elegante, redondo, delicado, expresivo, ¡No te olvidarás de él!

MARIDAJE

Platos elaborados, con muchos matices de sabor. Carnes guisadas en salsa de vino, pescados en salsa. Quesos curados e incluso postres de fruta negra.

Temperatura de servicio: 17-19°C

ALCOHOL: 14,5%



ZINIO
BODEGAS