

*Terroir de*  
**ZINIO**  
*200 2019*  
**DOCa. RIOJA**  
SUBZONA RIOJA ALTA

### PERFIL



### TERROIR

Variedades: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

Altitud: 490-550m

Suelo: arcillosos 60% y calizos 40%

Viñedos propios

### AÑADA 2019

Marcada por escasas precipitaciones en invierno y primavera.

Elevadas temperaturas a finales de junio.

Temperaturas similares a la añada 2018.

Muy buen estado sanitario en el momento de la vendimia.

Bayas pequeñas y menor cantidad, lo que proporciona una mayor concentración y calidad de los vinos.

Calificación de añada: Excelente.

### VINIFICACIÓN

Tempranillo y Graciano se trabajan por separado, con distintas elaboraciones y crianzas.




En ambos casos despalillamos y estrujamos para pasar a realizar una maceración en frío del mosto con los hollejos antes de la fermentación. La fermentación alcohólica tiene lugar en los siguientes 7 días, a una temperatura que nunca supera los 24°C.

El vino realiza después la fermentación maloláctica de manera espontánea.

A principios de febrero se lleva a criar la mitad de cada vino monovarietal, de manera que parte de los componentes se cría en barricas de roble americano especialmente tostadas durante 12 meses, y otra parte madura en depósitos de acero inoxidable esperando a la mezcla final.

Posteriormente será embotellado, y descansará en botella tres meses más antes de salir a la venta.

### NOTAS DE CATA

-  Rojo picota de intensidad media-alta, limpio y brillante.
-  Pronunciada fruta negra (frambuesa, zarzamora, grosella) junto con notas de vainilla y a lavanda, romero y tomillo.
-  Vino redondo, amplio con un buen balance entre la fruta y la madera sin que ninguna domine sobre la otra. Es un vino goloso, muy disfrutable, de los que invitan a seguir bebiendo.

### MARIDAJE

A nosotros nos gusta... ¡Siempre!

Podemos acompañarlo con una tabla variada de surtidos ibéricos, pastas con salsa dulce (zanahorias, cebolla dulce), estofados con hierbas, parrillada (verduras o carnes) y especialmente con nuestros platos más típicos como patatas a la riojana y chuletillas al sarmiento.

**Temperatura de servicio:** 16-18°C

**ALCOHOL:** 14,5%

