

# Terroir de ZINIO

Reserva 2018

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

## PERFIL



## TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Altitud: 490m.

Suelo: Arcillo calcáreo muy pobre

## AÑADA 2018

Marcada por precipitaciones en invierno y primavera.

Temperaturas más bajas que el 2017, retraso en la brotación.

Estrés hídrico moderado en verano.

Vendimia larga y controlada con entrada de uva en las mejores condiciones.

## 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 cereza picota, con matices rubíes, de capa alta, limpio y brillante



Nariz muy compleja, destacando la fruta madura y las notas especiadas, el regaliz, el toffee y el cacao.



Su entrada en boca es sedosa dejando un final aterciopelado y persistente. Con recuerdos a café. Es un vino elegante, redondo, delicado y expresivo

## 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%

