

Terroir de
ZINIO

Selección de Suelos 2011

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

| | |
|------------|-------|
| FRUTAL | ●●●●● |
| ACIDEZ | ●●●●● |
| TANINO | ●●●●● |
| CUERPO | ●●●●● |
| INTENSIDAD | ●●●●● |

Sakura Japan Women's
Wine Awards, Japon
Oro



Women's Wine and Spirits
Awards, Inglaterra
Oro



TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos propios de entre 40 y 80 años. Selección de la mejor uva de nuestros mejores suelos.

Altitud: 490 -590m

Suelo: 75% arcillo- calcáreo y 25% arcilla y aluvión

LA AÑADA 2011

Año muy seco con sólo 345mm

Estrés hídrico en la planta.

Vendimia adelantada debido a altas temperaturas en agosto y septiembre.

Calificación añada: Excelente.

VINIFICACIÓN

Selección de uva en campo y en bodega. Primera etapa de elaboración de 20 días entre fermentación y maceración.

Fermentación maloláctica y crianza de casi 2 años en bodega.

Roble nuevo americano y francés al 50%

Posterior reposo en depósitos de hormigón hasta su embotellado.

Afinado en botella para completar su crianza completa y ganar la elegancia que queremos ofrecer.

NOTAS DE CATA

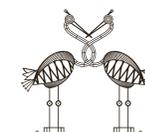
- Rojo granate intenso.
- Aromas intensos de café y toffee junto con fruta negra madura.
- Entrada amable, fruta madura compotada (moras), pasas, especias dulces.
- Larga persistencia y final elegante. Un vino muy complejo, con potencial de guarda.

MARIDAJE

Recomendado para ocasiones especiales en buena compañía.

Temperatura de servicio: 17-19°C

ALCOHOL: 14,5%



ZINIO
BODEGAS