

# ZINIO

*Joven 2022*

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

## PERFIL



## TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Altitud: 450 – 490m.

Suelo: Aluvión. Viñedo propio

## AÑADA 2022

Salvo marzo y abril, que fueron meses fríos, el resto de los meses han sido más cálidos de lo normal, especialmente mayo, julio y octubre, que fueron extremadamente cálidos. Registrando récords históricos. Precipitaciones muy escasas a lo largo de todo el año. La mitad de la registrada en 2021.

Desarrollo temprano del viñedo y adelanto de la vendimia debido a las altas temperaturas.

## VINIFICACIÓN

Elaborado con uvas especiales, dirigido a obtener un vino joven de mayor estructura, taninos más finos y elegantes, y una capa de color más intensa. Despalillado, estrujado y posterior maceración del mosto en frío en contacto con los hollejos durante 24 horas. Fermentación durante 7 días a una temperatura inferior a 25°C. Fermentación maloláctica espontánea.

## NOTAS DE CATA



Color rojo púrpura de capa alta, limpio y brillante.



Aromas a fruta roja con toques de regaliz se mezclan con la esencia de los suelos de Uruñuela, a destacar su potencial especiado a medida que vaya madurando en bodega.



Entrada amable y se va abriendo a través de su recorrido con un paso muy elegante y con muchos matices, a destacar la tipicidad de nuestra zona.

## MARIDAJE

Combina perfectamente con embutidos de todo tipo, algunas carnes blancas o pescados en salsa. Ideal también para acompañar platos elaborados con setas.

**Temperatura de servicio:** 15-16°C

**ALCOHOL:** 14%



ZINIO  
BODEGAS

