

VIÑA ZORZAL **graciano** 2015

Inmersos en el corazón de la **Ribera Baja de Navarra**, concretamente en **Corella**, tiene su localización VIÑA ZORZAL WINES.

Hoy después de más de 25 años desde su fundación, y conocedora de las posibilidades que le brinda un terreno al que le han venido tomando el pulso desde hace dos generaciones, nace VIÑA ZORZAL graciano 2015, un singular vino con un concepto distinto y una apuesta clara por el respeto a la tradición, con la recuperación de uvas autóctonas como el **Graciano**, y por la preocupación por el medio ambiente utilizando técnicas de producción ecológicas.

VITICULTURA&ENOLOGIA: Mikel Sanz, Fernando Perez de Obanos & Jorge Navascués.

COSECHA: 2015

Aunque la brotación comenzó con algo de retraso con respecto al año anterior, en abril la evolución fue muy satisfactoria y a la floración se llegó con adelanto en el ciclo. El verano fue extremadamente caluroso y seco, las lluvias de junio fueron esenciales para que la ola de calor no afectase al viñedo.

En agosto el calor fue mucho más moderado, así el mes decisivo de septiembre llegó con mucha luz y las temperaturas mucho más suaves. Esta climatología favoreció a la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo, con ausencia de plagas y enfermedades, una buena brotación y una perfecta ligazón.

La uva se recogió en un inmejorable estado sanitario y con una maduración óptima haciendo que esta añada 2015 sea extraordinaria.

VARIEDADES DE UVA: 100% GRACIANO

VIÑEDO: Cepas de 37 años de edad de la propiedad situadas en el término del *Ombatillo* (Corella).

ELABORACION: Vendimia de forma manual. Ligera maceración pre-fermentativa a 8°C para extracción de potencial aromático. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 15.000 litros a una T° controlada de 22-24 °C, con una maceración con los hollejos de 8 días con suaves remontados.

El 25% realizó la fermentación maloláctica en barrica nueva francesa de grano fino y resto en depósito de acero inoxidable. Posteriormente el vino se crió durante 9 meses con sus lías en barricas francesas de tostado medio-plus. Clarificado y filtrado suave y sin estabilizar.

NOTAS DE CATA:

Color: Claro, brillante, intensidad media, color granate.

Aroma: Limpio e intenso. Aromas de frutas del bosque y frutas rojas, especias, terroso.

Boca: Seco y fresco, acidez muy marcada. Muy amplio, equilibrado, carnoso, con sabores de frutos del bosque y especias, destacan también sabores amargos y verdes propios de la variedad. Mineral y con personalidad muy marcada. Persistente.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio: 14-16°C

RECONOCIMIENTOS:

91 Guía Peñin 2018

