

# VIÑA ZORZAL **graciano** 2016

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 2016, 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:** 2016

En nuestra zona, la cosecha 2016 ha sido escasa debido a la sequía que ha caracterizado esta añada y al corrimiento que ha sufrido la garnacha. El rendimiento en la viña ha sido menor y ha afectado también a todas las demás variedades. La sequía se vio ligeramente aliviada a mediados de septiembre, esta lluvia y el comienzo de noches más frescas, hicieron que las uvas experimentasen una gran mejora tecnológica. Ha sido una vendimia lenta y selectiva. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario, con lo que el factor de calidad de esta añada ha sido claramente esta selección natural que ha hecho que la cantidad menor de uva que se ha recogido, haya resultado excelente.

**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 Tª controlada de 22-24 °C, con una maceración con los hollejos de 8 días con suaves remontados.

El 25% realizó la fermentación maloláctica en bodega 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

