

VIÑA ZORZAL tempranillo 2016

Inmersos en la frontera de la **Ribera Baja de Navarra** y el **Sistema Ibérico**, concretamente en **Fitero**, tiene su localización estos viñedos de VIÑA ZORZAL WINES.

Hoy cumplimos 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 tempranillo 2016, un singular vino con un concepto distinto, una apuesta clara por la honestidad y frescura y también un respeto 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% TEMPRANILLO

VIÑEDO: Tempranillo viejo localizado en Fitero.

ELABORACION:

Los rendimientos de todas las viñas que han participado en la vinificación de este vino están por debajo de 4.000 kilos/hectárea. Maceración prefermentativa en frío y fermentación con una suave extracción, usando solamente levaduras autóctonas. Tras una mínima intervención en el proceso de vinificación, se embotelló en febrero del 2016.

NOTAS DE CATA:

APARIENCIA: Brillante, intensidad media, color rubí.

AROMA: Limpio, alta intensidad de aromas de frutos rojos, especias y notas de tierra.

PALADAR: Seco y fresco, taninos suaves y cuerpo medio, sabor a frutos rojos, mineral y final largo.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio entre 16 y 18 °C

RECONOCIMIENTOS:

90 puntos Guia Peñin 2018