

VIÑA ZORZAL Señora de las Alturas 2012

Después de 25 años de trabajo e ilusiones, llegó nuestro momento de reflexión, momento de analizar cuál podría ser la máxima expresión de nuestros viñedos y reflejarlo en el que sería nuestro mejor vino. Así comienza este punto de inflexión en nuestro proyecto. El sueño de 3 hermanos se hace realidad, 3 duros años de trabajo por fin tienen su recompensa, 3 personalidades, 3 etiquetas, un solo vino, así nace nuestro vino más singular VIÑA ZORZAL LA SEÑORA DE LAS ALTURAS.

NUMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS: 3.200 botellas de 75 cl

VITICULTURA&ENOLOGIA: Mikel Sanz & Fernando Pérez de Obanos & Jorge Navascués

COSECHA: 2012

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DO Navarra debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobre todo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco. La sequía se vio ligeramente aliviada a finales de septiembre y octubre y las uvas experimentaron una mejora tecnológica. Ha sido una vendimia lenta y selectiva. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario y los vinos obtenidos son vinos muy aromáticos y afrutados.

VARIEDADES DE UVA: 100% Garnacha de parcela centenaria.

VIÑEDO:

Viñedo de garnacha muy vieja, en el término de Fitero, suelos con sedimentos procedentes del sistema Ibérico y con costras calcáreas.

ELABORACION:

Los rendimientos de todas las viñas que han participado en la vinificación de este vino están por debajo de 3.000 kilos/hectárea. Fermentación alcohólica en barricas abiertas de 500 litros de roble francés de un año, usando levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica y posterior crianza de 15 meses en barrica de roble francés de 225 litros de dos años.

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo picota de capa media, vivo y profundo.

Aroma: Intenso, complejo, hoja de higuera, fresco, fruta roja y negra jugosa, ligero toque especiado y fondo mineral.

Boca: Redondo, muy expresivo, de gran equilibrio acidez-alcohol, tanino sedoso y muy persistente.

MARIDAJE: Magnífico compañero para caza, guisos de carne, carnes brasa, magret de pato.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio: 16-18°C

RECONOCIMIENTOS:

92 Guía Peñin 2017

90 The Wine Advocate (Junio 2017)

