

VIÑA ZORZAL garnacha 2017

Inmersos justo en la frontera de la **Ribera de Ebro de Navarra** y el **Sistema Ibérico**, concretamente en **Fitero**, tienen su localización estos increíbles viñedos de garnacha de **VIÑA ZORZAL**.

Hoy que ya hemos cumplido 25 años desde nuestra fundación, somos conocedores de las posibilidades que nos brinda un terreno al que le hemos venido tomando el pulso desde hace dos generaciones, así, por fin cumplimos nuestras expectativas con **VIÑA ZORZAL** garnacha 2017, un singular vino con un concepto distinto, una apuesta clara por la honestidad, terruño 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: 2017

La cosecha 2017 ha sido escasa en nuestra zona debido sobre todo a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor de lo normal y ha afectado a todas las variedades, especialmente a las blancas. La sequía se vio ligeramente aliviada a principio de septiembre y las uvas experimentaron una mejora tecnológica. En resumen, se trata de una añada con una calidad excepcional pero con muy poco volumen.

VARIETADES DE UVA: 100% GARNACHA

VIÑEDO: Garnacha vieja localizada en Fitero.

ELABORACION:

Los rendimientos de todas las viñas que han participado en la vinificación de este vino están por debajo de 4.000 kl/ha/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 marzo del 2018.

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.

MARIDAJE: Caza, guisos de carne, magret de pato.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio entre 16 y 18 °C

