

# VIÑA ZORZAL Corral de los Altos 2015

5

El paraje de Corral de los Altos se encuentra en la localidad de **Fitero**, justo en la separación geológica entre la Sierra de Cameros y la Cuenca del Ebro.

Este vino procede de la parcela norte, de suelo pedregoso y localizada en la cima de una meseta donde el cierzo juega un papel fundamental. Muy diferente es la ubicada más al sur, de suelo arcilloso, y separada de la primera por una flora autóctona que estamos recuperando de forma muy activa.

Todo ello, unido a nuestras prácticas de viticultura sostenible, definen un terroir singular y único.

**VITICULTURA&ENOLOGIA:** Mikel Sanz & Fernando Perez de Obanos.

**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% GARNACHA

**VIÑEDO:** 2,10 Ha de 43 años de antigüedad

**ELABORACION:**

Fermentación alcohólica en finos de roble francés de 2.000 litros , usando levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica y posterior crianza de 9 meses en barrica de roble francés de 225 litros de dos años.

**NOTAS DE CATA:**

**APARIENCIA:** Brillante, intensidad media, color rubí.

**AROMA:** Limpio, alta intensidad de aromas de frutos rojos, especias, complejo, mineral, fresco, especias.

**PALADAR:** Seco y fresco, taninos suaves y cuerpo medio, frutos rojos, mineral, persistente y con mucha personalidad.

**RECOMENDACIONES:** Temperatura de servicio entre 16 y 18 °C

**RECONOCIMIENTOS:**

91 The Wine Advocate (Junio 2017)

90 Guía Peñin 2018

