

VIÑA ZORZAL Señora de las Alturas 2016



Con Señora de las Alturas continuamos nuestra serie de vinos enfocados en el terruño. Nos situamos en Fitero, única localidad navarra perteneciente al Sistema Ibérico, justo en la separación geológica entre la Sierra de Cameros y la Cuenca del Ebro. Señora de las Alturas es un vino de finca de garnacha de Pontigos, una de nuestras dos parcelas con cepas de garnacha prefiloxérica. La filoxera arrasó nuestra zona en 1898, dos años después comenzó el registro de los viñedos, esta parcela data del primer año de registro, de 1900 pero sabemos que puede tener unos 20 o 25 años más.

VITICULTURA Y ENOLOGÍA: Mikel Sanz & Julio Prieto, Fernando Perez de Obanos & Jorge Navascués.

AÑADA: 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% Garnacha

VIÑEDO: Vino de finca de Pontigos, muchas cepas en pie franco con una edad de unos 140 años.

ELABORACION:

Fermentación alcohólica en barricas de roble francés de 500 litros usando levaduras autóctonas.
Fermentación maloláctica y posterior crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

NOTAS DE CATA:

APARIENCIA: Brillante, intensidad media, color rubí.

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

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: 93 Guía Peñin 2019