

VIÑA ZORZAL Cuatro del Cuatro 15



Viña Zorzal Cuatro del Cuatro es un merecido tributo a nuestro padre, Antonio, creador de esta marca. Singular vino que recoge el carácter, identidad y expresión de la variedad graciano que tanto le ha fascinado a lo largo de su vida. Intenta transmitir toda esa fuerza y pasión que nos ha contagiado durante todos estos años. Producción muy limitada.

VITICULTURA&ENOLOGIA: Mikel Sanz, Fernando Perez de Obanos & Jorge Navascués.

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% GRACIANO

VIÑEDO: Cepas de 37 años de edad de la propiedad situadas en el término del *Ombatillo* (Corella).

ELABORACION: Selección manual de los mejores racimos de nuestro graciano de Corella en cajas de 8kg. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés de 500 litros. Fermentación maloláctica y posterior crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 300 litros de dos años. Clarificado y filtrado suave y sin estabilizar.

NOTAS DE CATA:

Color: Claro, brillante, intensidad media, color granate.

Aroma: Limpio e intenso. Aromas de frutas del bosque y frutas rojas, especias, terroso.

Boca: Seco y fresco, acidez muy marcada. Muy amplio, equilibrado, carnosos, con sabores de frutos del bosque y especias, destacan también sabores amargos y verdes propios de la variedad. Mineral y con personalidad muy marcada. Persistente.

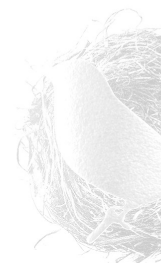
MARIDAJE: pastas, legumbres, embutidos, fiambres y cualquier carne a la plancha.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio: 14-16°C

RECOCIMIENTOS:

92 Guía Peñin 2018

90 The Wine Advocate (Junio 2017)



Cuatro del

VIÑA ZOR