

VIÑA ZORZAL Cuatro del Cuatro 16



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 & Julio Prieto, Fernando Perez de Obanos & Jorge Navascués.

COSECHA: 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% 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, camoso, 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:

94 The Wine Advocate (Diciembre 2018)

93 Guía Peñin 2019



Cuatro del

VIÑA ZOR