

# VIÑA ZORZAL Lecciones de Vuelo 2016

Lecciones de vuelo materializa la fusión entre todo aquello que hemos ido aprendiendo hasta el día de hoy y aquellas vivencias, experiencias y colaboraciones que aún estar por llegar y explorar. Lecciones de vuelo, viña...vida! Sin limites."

**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, muchas cepas en pie franco con una edad de unos 140 años.

**ELABORACION:**

Fermentación alcohólica en dos barricas de roble francés de 500 litros usando levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica y posterior crianza de 12 meses en una barrica de roble francés de 500 litros y otra de 225 litros, ambas de un año.

**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 The Wine Advocate (Diciembre 2018)

93 Guía Peñin 2019

