

Viña Zorzal Garnacha 2019



Inmersos justo en la frontera de la **Ribera de Ebro de Navarra** y el **Sistema Ibérico**, concretamente en **Fitero**, tienen su localización estos increíbles viñedos de garnacha de **VIÑA ZORZAL**.

Hoy que ya hemos cumplido 30 años desde nuestra fundación, somos conocedores de las posibilidades que nos brinda un terreno al que le hemos venido tomando el pulso desde hace dos generaciones, así, por fin cumplimos nuestras expectativas con **VIÑA ZORZAL** garnacha 2019, un singular vino con un concepto distinto, una apuesta clara por la honestidad, terruño y frescura y también un respeto por el medio ambiente utilizando técnicas de producción ecológicas.

VITICULTURA&ENOLOGIA: Mikel Sanz & Julio Prieto, Javier Colio & Jorge Navascués.

COSECHA: 2019

Nos encontramos ante una añada histórica, se recogieron uvas con un estado sanitario impecable y con ph mas bajos de lo normal. A pesar de ser una añada seca, los días de lluvia estuvieron muy bien repartidos y la viña no sufrió stress hídrico. Durante la vendimia las temperaturas fueron muy suaves, lo que ayudó todavía más a este estado sanitario que tanto nos ha impresionado. Como punto negativo, nos encontramos con una reducción de producción considerable con respecto al año anterior.

VARIEDADES DE UVA: 100% GARNACHA

VIÑEDO: Vino de comarca histórica, uvas procedentes de Corella, Cintrúenigo y Fitero.

ELABORACION:

Los rendimientos de todas las viñas que han participado en la vinificación de este vino están por debajo de 6.000 kilos/hectárea. Maceración prefermentativa en frío y fermentación con una suave extracción, usando solamente levaduras autóctonas. Tras una mínima intervención en el proceso de vinificación, se embotelló en febrero del 2020.

NOTAS DE CATA:

APARIENCIA: Brillante, intensidad media, color rubí.

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

PALADAR: Seco y fresco, taninos suaves y cuerpo medio, sabor a frutos rojos, mineral y final largo.

MARIDAJE: Caza, guisos de carne, magret de pato.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio:16-18 °C