

Belezos

Tinto Zarzamochuelo

VINO TINTO



GRADUACIÓN

≈14°

VARIEDADES

Tempranillo 90%.
Graciano 10%.

VENDIMIA

Octubre (manual).
Selección de uva.

FERMENTACIÓN

En depósito de acero inoxidable de 4.000L.
Tª controlada a 26°C - 30°C.

CRIANZA EN BARRICA

>16 meses en barricas de 225L de roble Francés.

PRESENTACIÓN

Botella Borgoña 75 Cl.
Corcho "Natural Flor".

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C - 16°C

EDAD VIÑEDO

> 35 años.

ZONA

Rioja Alavesa.

PROCESO

Racimo seleccionado
y despalillado.

Fermentación maloláctica y permanencia de 16 meses en barrica bordelesa de roble francés que aportan una complejidad aromática extraordinaria. Se recomienda decantar y airear este vino con el fin de poder apreciar plenamente la totalidad de su extraordinaria calidad.

CATA

Rojo cereza. En nariz inicialmente balsámico, floral (rosa seca), especiado, fresco y con toques de fruta roja. En boca es expresivo, complejo, cálido y con toques de mineralidad.

MARIDAJE

Carnes a la pimienta, estofados de caza. Rosbif, guisos con hierbas aromáticas. Cordero asado, carnes rojas asadas.

RIOJA



Bodegas Zugober, Tejerías Kalea 13-15,
01306 Lapuebla de Labarca, Araba, España
www.belezos.com

