

Viña Zorzal Crianza 2021



Nuestro objetivo es que este vino sea diferente a los típicos "Crianza" de nuestra zona. Deseamos que el vino hable de su origen y no del tipo de madera que utilizamos, por esta razón, clasificamos el vino como "Vino de comarca histórica" donde enfatizamos que las uvas utilizadas para elaborar este vino, provienen de Corella, Cintrúenigo, Fitero y Lerga.

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

AÑADA: 2021

Es una añada compleja, marcada por el último mes en vendimia. Las condiciones fueron muy buenas hasta septiembre, cuando las lluvias torrenciales complicaron bastante las cosas, pero sorprendentemente, con una buena reacción a tiempo con cambios en la planificación de la vendimia hemos conseguido lo que parece una añada histórica en frescura y calidad.

VARIEDAD DE UVA: 90% Garnacha, 10% Graciano.

VIÑEDO: "Vino de comarca histórica": El origen de las uvas es Corella, Cintrúenigo, Fitero y Lerga.

ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica en depósitos de inox de 10.000 litros con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica y crianza en barricas francesas de dos años de 225 y 300 litros.

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.