



5.Zintzo

equilibrio y tipicidad

Variedades de uva y viñedos:

Tempranillo 100% Rioja Alavesa
Media 50 años. Baja producción, manual.

Elaboración:

En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 20 a 25 días con un relativamente largo periodo de contacto con la piel para lograr un buen equilibrio entre fruta y tanino.

Crianza:

12 meses en barrica de roble americano y francés de 225 litros y 6 meses en botella.

Cata y servicio:

Color cereza intenso, armonioso, bien equilibrado. En boca es maduro, sabroso, largo y suave, con sobresaliente combinación del carácter afrutado. Consumir entre 16-18 °C. Graduación: 14% Vol.

Premios:

90 puntos en la lista James Suckling
Medalla de Plata en los premios SAKURA de Japón
Medalla de Plata en la Challenge International du Vin
Decanter World Wine Award 2018: Bronce, 87 p.
Decanter World Wine Award 2017: Bronce, 86 p.
Decanter Asia Wine Award 2016: recomendado, 84 p.
The Best of Rioja 2016: Top 100 by Meininger
Mundus Vini 2016: Plata