

Zintzo tempranillo

fresco y sabroso

Variedades de uva y viñedos:

Tempranillo 85% y Viura 15% Rioja Alavesa
Media 30 años. Baja producción. Vendimia manual.

Elaboración:

Mediante el método tradicional de maceración carbónica en depósitos de acero inoxidable, fermentando entre 25-28 °C para lograr un buen equilibrio entre aromas y frescura.

Cata:

Es nuestra apuesta por un vino joven y fresco. Su color es cereza oscuro con marcados matices violáceos. Tiene aroma frutal con rasgos de moras, arándanos y grosellas. Al paladar es fresco y sabroso. Armónico y de equilibrada estructura.

Gastronomía y Servicio:

Consumir entre 14-15 °C. Graduación: 14% Vol.

