



Viña ZORZAL GARNACHA 2010

Inmersos en el corazón de la **Ribera Baja de Navarra**, concretamente en **Corella**, tiene su localización **Vinícola Corellana**, que acaba de cumplir 20 años desde su fundación, y que concedora de las posibilidades que le brinda un terreno al que le han venido tomando el pulso desde hace dos generaciones, nace Viña ZORZAL GARNACHA 2010: un singular vino con un concepto distinto y una apuesta clara por el respeto a la tradición, con la recuperación de uvas autóctonas como la Garnacha, y por la preocupación por el medio ambiente utilizando técnicas de producción ecológicas.

VITICULTURA&ENOLOGIA: Fernando Perez de Obanos.

COSECHA: 2010

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto.

El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología.

La vendimia transcurre sin incidencias propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

VARIEDADES DE UVA: 100% GARNACHA

VIÑEDO: Garnachas de viñas viejas de la propiedad situadas en el término de Corella.

ELABORACION:

Los rendimientos de todas las viñas que han participado en la vinificación de este vino están por debajo de 3.000 kilos/hectárea. La vendimia se hizo en cajas de 12 kilos y se pasó por mesa de selección. Tras una mínima intervención en el proceso de vinificación, se embotelló en febrero del 2011.

Las fermentaciones se inician a 15°C durante los primeros días para conservar el máximo de aromas y se mantienen en el último momento en 30°C durante al menos dos días para extraer el máximo de color.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo picota con matices violáceos.

Aroma: se muestra intenso y complejo, con toques sutiles a frutas rojas y negras maduras, con toques especiados y minerales.

Boca: es largo, goloso y expresivo, con unos taninos sedosos y elegantes.

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

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio: 12-14°C