

Viña ZORZAL GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2010



Inmersos en el corazón de la **Ribera Baja de Navarra**, concretamente en **Corella**, tiene su localización **Vinícola Corellana**. La bodega acaba de cumplir 20 años desde su fundación, y 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 viñas viejas 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:

Vino elaborado con viñas muy viejas de escasa producción. Uvas de la variedad garnacha seleccionadas a mano, utilizando mesas de selección y vibración.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 15.000 litros con largas maceraciones prefermentativas que permiten extraer todos los aromas primarios de la uva.

El 25% realizó la fermentación maloláctica en barrica nueva francesa de grano fino y resto en depósito de acero inoxidable.

Posteriormente el vino se crió durante 4 meses con sus lías en barricas mixtas de roble francés-americano.

Clarificado y filtrado suave y sin estabilizar

NOTAS DE CATA:

Color: rojo picota intenso.

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

Boca: es muy expresivo con unos taninos sedosos y elegantes. Final muy persistente.

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

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio: 16-18°C