COR DE MEI

TINTO

Rioja

Denominación de Origen Calificada

Reserva

14,5º

95% Tempranillo, 5% Mazuelo

Crianza de 24 meses en barrica de roble francés

Vendimia a mano, uva seleccionada y fermentada a temperatura contralada.

Uvas procedentes de viñedos propios plantados hace 55 años en Ábalos (La Rioja Alta), zona de la Sonsierra, considerada una de las zonas más óptimas para cultivar viña por sus suelos arcillosos y calcáreos que retinen poca agua y dan bajas producciones de alta calidad.

Viticultura sostenible.

CATA

Tonos cereza picota con ligera evolución a tonos rubí en laterales de copa. Abundante percepción glicérica.

En nariz es limpio, profundo y balsámico, de carácter especiado y tostado.

En boca es cálido y carnoso. Muy estructurado, con recuerdos a chocolate amargo. Abundantes

taninos dulces muy bien integrados.

BODEGAS ZANACA S.L.
C/ZAMUDIO 2
26221 GIMILEO
LA RIOJA