

Belezos

FINCA ZARZAMOCHUELO

Vino tinto



GRADUACIÓN

≈14°

EDAD VIÑEDO

>35 años

VARIEDADES

Tempranillo 90%
Graciano 10%

VENDIMIA

Octubre (manual)
– Selección de uva

PROCESO

Racimos seleccionados y despalillados

FERMENTACIÓN

En depósitos de acero inoxidable de 4.000 litros
Tª controlada a 26°C – 30°C

PRESENTACIÓN

Botella borgoña 75 Cl.
Corcho “Natural Flor”

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C – 16°C

Fermentación maloláctica y permanencia de 16 meses en bodega de roble francés que aportan una complejidad aromática extraordinaria. Se recomienda decantar y airear este vino con el fin de poder apreciar plenamente la totalidad de su extraordinaria calidad.

CATA

Rojo cereza. En nariz inicialmente balsámico, floral (rosa seca), especiado, fresco y con toques de fruta roja. En boca es expresivo, complejo, cálido y con toques de mineralidad.

MARIDAJE

Carnes a la pimienta. Estofados de caza. Rosbif. Guisos con hierbas aromáticas. Cordero asado. Carnes rojas asadas.