



PATROCINIO

B O D E G A S

ZINIO

Garnacha

DATOS TÉCNICOS

D.O: Rioja Alta

Variedad: 100% Garnacha (una de las variedades más antiguas cultivadas en Rioja)

Elaboración: maceración en frío. Fermentación alcohólica durante 7 días a una temperatura máxima de 24°C. Fermentación maloláctica de manera espontánea.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 15 - 16°C

Maridaje: platos de pasta, lasaña, pizza, pollo asado, la igual que con comida india, barbacoa, quesos y chocolotes.



D' CANTAVINOS S.L.