



PATROCINIO

B O D E G A S

ZINIO

Reserva



DATOS TÉCNICOS

D.O: Rioja Alta

Variedad: 100% Garnacha

Elaboración: doble selección de la uva (campo y bodega). Despalillado, estrujado y maceración en frío y 10 días de fermentación alcohólica, seguida de dos semanas de maceración del vino con sus partes sólidas. Fermentación maloláctica antes de comenzar el proceso de crianza.

Crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano. En botella permaneció 2 años, donde terminó de afinarse.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 17 - 19°C

Maridaje: platos elaborados, con muchos matices de sabor. Carnes guisadas en salsa de vino, pescados en salsa. Quesos curados e incluso postres de fruta negra.



D' CANTAVINOS S.L