

Z  
**ZINCA**  
*alma de barro*

**Vino blanco**  
**100% garnacha blanca**  
**Añada 2020**  
**Fermentado, criado y embotellado en**  
**barro.**  
**15% alc.**  
**Rendimiento 1.800 kg/ha.**  
**Vendimia manual a primeros de**  
**octubre de 2020**  
**Producción de 198 botellas de 75 cl. de**  
**barro**



### Elaboración

Selección de uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa (Huesca). Posteriormente se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron durante 18 días en tinajas de barro sin control de temperatura a una temperatura máxima de 21°C. Criado sobre sus lías con battonage durante 3 meses en la propia tinaja de fermentación. Posterior crianza en tinajas de barro extraporosas, durante 12 meses. Embotellado en febrero de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### Nota de cata

Color dorado de intensidad media y lágrima densa. Aroma complejo e intenso de fruta madura, albaricoque y melocotón, con notas de membrillo, miel y frutos secos garrapiñados. Vino con fina entrada y amplitud, voluminoso, largo y persistente. Su buena acidez y salinidad consigue una persistencia en el gusto con recuerdos de fruta de hueso y frutos secos.

### Maridaje

Vino de silla y salón, smoking y vestido de gala. Su delicadeza y concentración de aromas con su textura hace que sea ideal para todo tipo de entrantes, platos principales y postres. Jamón, chorizo y salchichón, ensaladas de pasta y legumbres, arroces y pastas acompañadas de cualquier salsa, carnes blancas tanto braseadas o guisadas, bacalao y salmón al estilo de todo chef y postre con natillas, tarta Santiago o con tabla de quesos. Sutileza y calidad, dinamismo y complejidad, volumen y profundidad, hace que este vino sea degustado y disfrutado con pausa y calma. Servir desde los 9 a los 15°C.