

*Zinca*  
bín de Ric

**34% merlot – 33% Cabernet – 33% Garnacha**

**Vino tinto. Añada 2019**

**Crianza en barro y roble durante 15 meses**

**15,5% alc.**

**Rendimiento 1.800 kg/ha.**

**Vendimia manual a mediados de octubre de 2019**

**Producción 2.020 botellas**

### **Elaboración**

Selección de uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa. Merlot, cabernet y garnacha vendimiadas alcanzada la madurez fenólica. Vendimia en cajas de 10 kg y transportada hasta la bodega en Almunia de San Juan (Huesca). Tras la recepción de uva en bodega se retiraron de forma manual aquellos granos que no estaban en perfecto estado. 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. Se hicieron bazuqueos manuales constantes durante la fermentación. Criado sobre sus lías con battonage durante 3 meses en la propia tinaja. Posterior crianza en barricas de roble húngaro y americano de uso medio de 2 años, durante 12 meses, donde tuvo lugar la fermentación maloláctica en primavera. Embotellado en febrero de 2021. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### **Nota de cata**

Color rubí de intensidad media. Complejidad aromática de fruta negra, ciruela, mora, tostado, cafés y chocolates, cueros y sotobosque. Fresco y elegante en entrada, acidez armónica que lo hace amplio, cuerpo medio y profundidad larga, equilibrado y con aroma retro nasal compleja y sutil.

### **Maridaje y servicio**

Acompañamiento ideal de carnes rojas, blancas y caza, de todo tipo de guisos o asados, la cuchara y sus potajes lo hacen superior, además todo tipo de arroces y quesos lo convierten en una delicia para todos los gustos. Servicio de 14 a 16°C.

