

Zinca
d'oro

85% garnacha blanca - 15% alcañón
Vino dorado. Añada 2021
Crianza oxidativa a la intemperie en damajuanas
de cristal
14,5% alc.
Rendimiento 1.800 kg/ha.
Vendimia manual a primeros de octubre de 2021
Producción 923 botellas

Elaboración

Selección de uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa (Huesca). Garnacha y alcañón vendimiadas alcanzada la madurez fenólica. Tras la recepción de uva en bodega se despallaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 22°C. Posterior estancia en inox. sobre sus lías con battonage durante 6 meses. Sin fermentación maloláctica. Posterior crianza a la intemperie en damajuanas de cristal, en primavera, durante 40 días y 40 noches. Embotellado en junio de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

Nota de cata

Color ámbar junto a destellos cobrizos. Cáscara de naranja confitada, frutos secos, miel y notas de manzana al horno. Seco con acidez media, untuoso y de larga persistencia.

Maridaje y servicio

Es la copa de bienvenida ideal junto a un buen jamón, embutidos y quesos para luego pasar a platos asiáticos, cordero asado y cualquier carne o pescado cocinado junto a verduras de la huerta sobre las brasas de unos sarmientos. Servir entre 8 y 10°C y para postres cremosos y chocolates a 14°C.

