

Zinca
fortificado
VINO DE LICOR

100% garnacha tinta
Vino fortificado. Añada 2021
20% alc.

Rendimiento 1.800 kg/ha.
Vendimia manual a primeros de octubre de 2021
Producción 1387 botellas de 75 cl.

Elaboración

Garnacha cultivada entre laderas boscosas cercanas a la localidad de Montesa (Huesca) y vendimiadas alcanzada la madurez fenólica.

Tras la recepción de uva en bodega se despallaron los racimos y las uvas empezaron la fermentación en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 28°C.

Sobre una densidad de 1.040 se cortó la fermentación mediante la adición alcohol vínico, subiendo la graduación alcohólica total a 20%. Se han mantenido 80 g/l. de azúcar procedente del mosto sin fermentar. Se practicaron remontados y delestages en fermentación para favorecer la expresión. Posterior corta estancia en inox. sin fermentación maloláctica ni crianza. Embotellado en enero de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

Nota de cata

Color morado intenso con notas violáceas y lágrima persistente. Intensidad aromática pronunciada de frutas rojas, silvestres, regaliz, piruleta y floral. Vino dulce de acidez baja con alcohol cálido en boca, cuerpo medio y profundidad media que hace que la fresa, mora y frambuesa estén muy presentes consiguiendo un equilibrio fresco y redondo.

Maridaje

El vino del principio y del final, que se ajusta a toda exigencia de las salazones, quesos azules, ibéricos de cebo, y tomate y anchoas. Sorprende con higos secos para disfrutar entre horas. Chocolates, tiramisú, requesón y tarta de queso con arándanos. Paladar lleno de golosina de la niñez para un deleite sin igual. Servir de 6 a 10°C.

