

Zinca  
fudre

**Vino tinto 100% Cabernet Sauvignon - Añada 2020**  
**Crianza en fudre de roble francés usado 15 meses**  
**15% alc.**  
**Rendimiento 2.500 kg/ha.**  
**Vendimia manual a mediados de octubre de 2020**  
**Producción 2.915 botellas**

### **Elaboración**

Cabernet Sauvignon cultivada en colinas de secano en la localidad de Montesa (Huesca) y vendimiada alcanzada la madurez fenólica.

Tras la recepción de uva en bodega se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron en fudre de roble a una temperatura controlada máxima de 28°C. Se practicaron remontados y delestages en fermentación para favorecer la expresión. Tras la fermentación alcohólica, tuvo lugar la crianza (con battonage) en fudre de roble sobre sus lías durante 15 meses donde realizó la fermentación maloláctica de forma natural. Embotellado en febrero de 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

### **Nota de cata**

Color rubí con notas violáceas de intensidad alta con ribete medio. Intensidad aromática alta donde predominan aromas primarios de mezcla de frutos rojos y negros, ciruela, cereza y frambuesa; además de eucalipto, eneldo y regaliz. Aparecen también aromas secundarios de torrefactos, cacao, clavo y pan tostado. En boca es seco, acidez media y alcohol integrado, lo que hace percibir una entrada dulce y golosa. Taninos moderados y jugosos gracias a la crianza en fudre. Vino de cuerpo medio-alto con profundidad y persistencia larga, armoniosa y equilibrada.

### **Maridaje y servicio**

Poderoso él y bienvenido en el asado, tanto de vacuno como de cordero y bien aliñado con cualquier pimienta.

Buen maridaje con pates, albóndigas y pato, siempre acompañado de papas y ensaladas. Las tablas de queso cheddar y gouda con frutos secos tienen una gran afinidad con nuestro vino. Con chocolate amargo y mucho cacao te llevará a una experiencia sin igual. Servir entre 12 y 14°C.

