

Zinca
bín de Ric

34% merlot – 33% Cabernet – 33% Garnacha

Vino tinto. Añada 2020

Crianza en barro y roble durante 15 meses

16% alc.

Rendimiento 1.800 kg/ha.

Vendimia manual a mediados de octubre de 2020

Producción 2.531 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 despallaron 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 2022. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

Nota de cata

Color rubí de alta intensidad. Complejidad aromática de fruta negra y roja madura, tostados, café, moka, cueros y notas balsámicas. Entrada en boca elegante y voluminosa, acidez sublime y colosal cuerpo. Todo ello nos transporta a un vino lleno de profundidad haciéndolo armónico y sutil en sus aromas retro nasales.

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.

