



tinto ZINCA
alma de barro

Vino tinto
100% merlot
Añada 2018
Fermentado, criado y embotellado
en barro.
15% alc.
Rendimiento 1.800 kg/ha.
Vendimia manual a primeros de
octubre de 2018
Producción de 100 botellas de 75 cl.
de barro

Elaboración

Selección de uvas cultivadas en colinas de secano en Montesa (Huesca). 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. Criado sobre sus lías con battonage durante 3 meses en la propia tinaja de fermentación. Posterior crianza en tinaja de barro extraporosa, durante 24 meses. Embotellado en febrero de 2021. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

Nota de cata

Color granate de capa media y lágrima fina.

Complejidad aromática en nariz, llena de cereza en guinda, fresón e higos. Notas a melocotón macerado en vino y bouquet de pétalos de rosas, sotobosque, cedro, cueros y hojas de tabaco.

Elegante y majestuoso, con una entrada en boca donde la frescura del barro le da el alma. Acidez media y tanino pulido y fino. Es profundo, largo y con aromas retronasales de almendra y avellana tostada. Persistencia amable y exuberante de ciruelas, higos y cereza madura.

Vino excelso en el día y la noche. Sutileza y finura es la bandera de este "Grand vin", ensamblado para satisfacer a los paladares más educados.

Maridaje y servicio

Bonito, bacalao o atún a la parrilla, horno o pil-pil. Verduras asadas o braseadas. Morcón y caña de lomo, tablas de quesos brie o una buena fondue. Canelón casero y pasta rellena con salsa gorgonzola o foie. Los exóticos también tienen cabida con sus tacos, currys o burritos. A los clásicos que no les quiten los buenos potajes de la abuela. El vacuno es un compañero fiel, sea a la plancha, hamburguesa o estofado suave acompañado de tomillo, ciruelas o trufa. Y para cerrar el baile... nada mejor que un volcán de chocolate. Servir desde los 12 a los 18°C.