

Zinca
d'anfora



Vino tinto
50% Garnacha - 33% Cabernet - 17% Merlot
Añada 2022

Crianza en tinajas de barro 6 meses
Crianza en roble húngaro y americano 12 meses.
14,5% alc.

Rendimiento 1.800 kg/ha.
Vendimia manual a mediados de octubre de 2022
Producción 858 botellas

Elaboración

Coupage de uvas cultivadas en colinas de secano en la localidad de Montesa (Huesca) y vendimiadas alcanzada la madurez fenólica.

Tras la recepción de uva en bodega se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de inox. a una temperatura controlada máxima de 28°C. Se practicaron remontados y delestages en fermentación para favorecer la expresión. Posterior estancia en inox. sobre sus lías con battonage durante 6 meses donde realiza la fermentación maloláctica en primavera de forma natural. Posterior crianza en tinajas de barro durante 6 meses y otros 12 meses en barricas de roble húngaro y americanas usadas. Embotellado en noviembre de 2024. Sin clarificar y con un ligero desbaste.

Nota de cata

Color morado de intensidad alta. Entrada aromática en nariz, intensa y compleja, con notas de fruta roja y negra, donde los higos, ciruelas y cerezas se mezclan con balsámicos, cacao, anisados y lavanda. Paso por boca elegante, profunda y persistente, su acidez y astringencia es moderada y equilibrada. Características esenciales para ser un vino muy gastronómico y de grata compañía.

Maridaje y servicio

Vino de plato de cuchara, de asado y de brasa, versátil para cualquier momento de una simple y completa gastronomía. Servir entre 12 y 14°C.