

BODEGAS ZURBAL



Crianza

FASE VISUAL: Vino vestido con un bonito color rojo.

FASE OLFATIVA: La olfacción directa aporta especiadas (canela y vainilla), con matices de nuez de codo, aportadas por su estancia en buena barrica de roble americano, con un fondo de frutas maduras, franco y potente. En vía retronasal muestra su potencia, largo y complejo.

FASE GUSTATIVA: Se trata de un vino con ataque agradable, redondo. De buen cuerpo, carnoso, con taninos pulidos que le dan volumen y estructura. La sensación final es larga y placentera.

FICHA DE ELABORACIÓN

Vino procedente de uvas cultivadas en nuestros mejores viñedos, situados en las mejores zonas de producción de Rioja Alta, con una edad media de más de 50 años.

Las variedades que lo componen son: 95% tempranillo, 5% garnacha y mazuelo.

El sistema de elaboración de este vino es el método del despalillado, sin estrujado de los granos, con maceración prolongada, realizando remontados y delestages periódicamente. En el proceso se incluyen aportaciones tecnológicas como el control de temperatura automático junto con mejores condiciones de asepsia, que permiten la obtención de un vino sano, franco y agradable a los paladares más exigentes.

Después de varias trasiegas el vino se somete a una crianza en barricas de roble americano, durante al menos un año. Posteriormente se embotella en redondeándose así en botella.