

BODEGAS ZURBAL



Joven

FASE VISUAL: Vino vestido con un bonito color rojo picota de capa media-alta, con ribete amoratado.

FASE OLFATIVA: La olfacción directa aporta sensaciones de aromas afrutados de gran intensidad, franco y potente. En vía retronasal se aprecian frutas rojas maduras.

FASE GUSTATIVA: Se trata de un vino con ataque agradable. De buen cuerpo, carnoso y graso, con un tanino de buena calidad que le aporta carácter. La sensación final es larga y placentera.

FICHA DE ELABORACIÓN

Vino procedente de uvas cultivadas en nuestros 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 adecuada, realizando remontados 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.