

BODEGAS
ZURBAL



Vendimia Seleccionada

FASE VISUAL: Vino vestido con un bonito color rojo picota de capa media. Ribete rubí, y reflejos atejados.

FASE OLFATIVA: La olfacción directa aporta sensaciones muy bien integradas de toffe y finos tostados. Con un fondo varietal afrutado y notas a regaliz. Franco y potente. En vía retronasal muestra su potencia aromática, largo y complejo.

FASE GUSTATIVA: Se trata de un vino con ataque amable, amplio y redondo. De cuerpo medio, en el paso por boca se manifiesta grasoso. Con taninos bien pulidos y una acidez muy bien integrada. El final es largo y agradable.

FICHA DE ELABORACIÓN

Vino procedente de uvas cultivadas en nuestro viñedo “La Laguna” de edad superior a los 80 años. En una situación envidiable por su exposición al sol, suave ladera, y un adecuado terreno arcilloso-calcareo.

Las variedades que lo componen son: 80% tempranillo y 20% otras, debido a la costumbre de la época de plantación de mezclar numerosas variedades, con predominio del tempranillo.

Este vino se elabora conjugando modernos sistemas como el método de despallado y control de Tª, remontados y delestages periódicos. En el proceso se incluyen perfectas condiciones de asepsia, que permiten la obtención de un vino sano, franco y agradable a los paladares más exigentes.

La fermentación malo-láctica se produce en barricas de roble americano y francés de grano fino. Con removidos diarios para el correcto desarrollo del proceso. Posteriormente, el vino se somete a una estancia en las mismas barricas, durante unos meses. Embotellándose sin ningún tipo de tratamiento, por lo que puede generar algún depósito en las botellas, que en ningún caso merma su extraordinaria calidad.