

LA ZORRA, selección especial 2016



Varietades de Uva: Tinto Aragonés (Tempranillo), Rufete y Garnacha

Características de Elaboración:

Selección de suelos y plantaciones viejas que superan los 80 años, con orientaciones determinadas y estrictos controles de carga (uvas/cepa). Vendimia tardía, manual en cajas de 18 kg. Selección de racimos en mesa, despalillado y estrujado suave. Encubado y maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica prolongada para favorecer la extracción de la fracción polifenólica, con levadura autóctona a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable pequeño. Fermentación maloláctica en barrica francesa. Crianza durante 16 meses en barricas de tostado medio de segundo año.

Fecha de Embotellado: Mayo 2019.

Producción 2016: 6.018 botellas / 750 ML.

Temperatura de consumo: 17°C.

Grado alcohólico: 14°.

Maridaje: Carnes, caza y quesos fuertes.

Notas de Cata:

Color cereza brillante con ligeros tonos violáceos, aroma a roble cremoso de fruta negra madura, hierba de monte vainillas, lácteos, tostados y cacao fino. En boca es tánico, estructurado, tostado sedoso y amable, con un final prolongado y persistente.

Menciones históricas:

92 Puntos Wine Advocate (Robert Parker) Octubre 2015

93 Puntos Guía Peñín 2015, 2016 y 2017

92 Puntos James Suckling, diciembre 2016.

92 Puntos Guía Intervinos 2019/2020

91 Puntos Wine Advocate (Robert Parker) Diciembre 2019

91 Puntos James Suckling, 2019.

92 Puntos Guía Peñín 2018, 2019 y 2020

93 Puntos ABC Guía Vino 2017

Se presenta en cajas de cartón de 12 botellas

