

LA ZORRA RARO, 2018



Variedad de Uva: 100% Rufete

Características de Elaboración:

Uvas 100% de la variedad rufete procedentes de viñas que superan los 60 años de los términos de Garcibuey (suelos de pizarras y arcillas) y de San Esteban de la Sierra (granitos). Selección en mesa con total despallado y estrujado suave. Encubado y maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica espontánea con levadura autóctona durante 12-13 días a temperatura baja controlada (máximo 20°C). Tras descube y prensado ligero, realiza fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano de segundo año con tostados medios. Tras la cual, pasa a tanque inox donde permanece 8 meses, realizándole en este tiempo tres trasiegos de limpieza por decantación.

Fecha de Embotellado: Agosto 2019.

Producción 2018: 8.127 botellas (750 ml.)

Temperatura de consumo: 14,5-15°C.

Grado alcohólico: 13°

Notas de Cata:

Color: Atractivo y sugerente. Picota amoratado, vivo y brillante (“casi fluorescente” dice Luis Gutierrez). Aroma sutil y especial. Fruta roja madura, lácteos (nata) y florales. Té verde e infusión. En boca es sabroso, ligero, fresco y equilibrado con un final muy largo. Acidez viva. Tacto sedoso.

Menciones históricas:

- 91+ Puntos Wine Advocate (Robert Parker) octubre 2015
- 91 Puntos Guía Peñín de los vinos de España 2016 / 17 / 18
- 90 Puntos Vinous (Antonio Galloni & Stephen Tanzer) 2016
- 91 Puntos James Suckling, diciembre 2016.
- 93 Puntos James Suckling, agosto 2018.
- 92 Puntos Guía Intervinos 2019
- 89 Puntos Wine Advocate (Robert Parker) diciembre 2019
- 92 Puntos Guía Peñín de los vinos de España 2020

Se presenta en cajas de cartón de 12 botellas

