



ZG VENDIMIA SELECCIONADA

ELABORACIÓN

Vino elaborado con un estudiado conjunto de dos variedades muy riojanas: «tempranillo» en un 90% y «mazuelo» en un 10%.

Método tradicional unido a los nuevos sistemas de búsqueda de caracteres de fidelidad a las variedades y placer al consumidor.

CRIANZA

Se cría durante unos cinco a seis meses en barricas de roble americano (proceso de semi-crianza).

GATA

Color rojo rubí intenso, limpio y brillante. Ensambla perfectamente los aromas frutales (frutos del bosque, arándanos) y varietales (regaliz) con un toque sutil de madera que le otorga una sugestiva complejidad aromática. Estructurado en boca, con un ataque potente que se va suavizando hasta acabar en un persistente y delicado retrogusto. Por sus características, su gran cuerpo y su complejidad, aún evolucionará positivamente en la botella, deparándonos seguramente muy agradables sorpresas.

GASTRONOMÍA

Carnes blancas o rojas, legumbres, verduras en cazuela o pescados azules. Quesos curados.

PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 15-17 °C

Tipo de botella: borgoña.

Capacidad: 750 ml

PREMIOS

- Medalla de Plata en la World Wine Catavium 2016.
- Medalla de Bronce en la International Wine Guide 2015.
- Medalla de Bronce en la International Wine Guide 2014.