

ZARZUELA CRIANZA 2013

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2013

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Ribera del Duero

PAIS:

España

UVAS:

Tinta del país (Tempranillo) 100%

BODEGA:

Virgen de la Asunción

Viñedos:

Plantados en suelos pedregosos con textura arcillo-arenosa, con excelentes condiciones de drenaje y con una pluviometría anual de 450 mm. Viñas de entre 40 y 60 años.

Variedad:

100 % Tinta del País

Elaboración:

Vendimia manual de propios viñedos, fermentación en depósitos de acero a 26 °C para preservar la riqueza aromática, con una maceración de 20 días

Crianza:

12 meses en barricas de roble americano y reposo de un año en botella.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Frutas del bosque maduras, canela, cacao. Potente y sedoso en boca.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14 %

Acidez Total: 5,4 g/l (tartárico)

Volátil: 0,70 g/l (acético)

pH: 3,86

Azúcar res.: < 2 g/l

CONSEJO REGULADOR DE LA RIBERA DEL DUERO

Presidente: Enrique Pascual García

Secretario: Alfonso J. Sánchez González

Hospital, 6 09300 Roa (Burgos)
info@riberadelduero.es
www.riberadelduero.es

Año de fundación: 1982

Localización geográfica: comprende parte de las provincias de Burgos, Valladolid, Segovia y Soria

Bodegas inscritas: 270

Superficie de viñedo: 21,572.00 ha.

Variedades: La preferente y protagonista del viñedo es el tempranillo (tinta del país). El resto de autorizadas son la garnacha tinta, cabernet sauvignon, malbec y merlot. La variedad blanca es el albillo.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para consumo inmediato o para guardar cinco años más. Para el maridaje ideal les recomendamos pasar a Raguela Bodega de Vino y acompañarlo con la entraña a las brasas con setas salteadas y chimichurri.

Precio: \$ 445.00

Paquete 3 Botellas:
\$ 1,268.25 (\$422.75 Bot.)

Paquete 6 Botellas:
\$ 2,403.00 (\$400.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
\$ 4,539.00 (\$378.25 Bot.)

