



Bodegas
SAN GREGORIO, S. Coop.

C.I.F. F-31018476

VINOS DE
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Viña Zagra



BARRANCO DE
TURUMBALAS
Crianza 2019

UVAS

100% Tempranillo

VIÑEDO

Edad media de 35 años, situado a 380 m de altura, dispuesto en espaldera, con riego controlado por goteo y enraizado en suelo franco fino en superficie y caliza profunda.

ELABORACIÓN

Uva despalillada y maceración pre-fermentativa corta seguida de fermentación alcohólica controlada a 26°; batonage de lías naturales combinado con micro-oxigenación y fermentación maloláctica espontánea.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble americano 80% + francés 20%. Posterior filtración abierta y embotellado. No está tratado por frío a fin de conservar íntegras sus cualidades organolépticas. Por este motivo hay que tener en cuenta la temperatura de almacenaje, que no debe ser inferior a 8°C.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°

CATA

Color vivo con núcleo de capa media granate oscuro y ribete ancho de matiz rubí vivo. Brillante y limpio. En nariz, al descorche aparece el cremoso roble americano que vira a mayor complejidad según respira el vino, resultando en una dulce mezcla de endrinas, guindas maceradas, chocolate, canela y clavo. Todavía tiene que crecer en botella. En boca es elegante, con ligeros taninos dulces y muy maduros, un amargor de cacao bien integrado y buena acidez. Conserva parte de fruta primaria junto con esas notas especiadas.

RECOMENDACIONES

Temperatura de conservación por encima de 8°C.
Temperatura recomendada de consumo: 16°C