



Bodegas
SAN GREGORIO, S. Coop.

C.I.F. F-31018476

VINOS DE
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Viña Zagra

BARRANCO DE

TURUMBALAS

Tempranillo 2020

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 microoxigenación y fermentación maloláctica espontánea. Posterior clarificación, 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

14,5°

CATA

Color intenso con núcleo cerrado granate oscuro y ribete estrecho de matiz rubí. Visiblemente graso. En nariz trasciende el concepto de cosechero y va más allá por su complejidad media, mostrando mezcla de fruta fresca y sobre madura -ciruela roja y pasa-, hierbas aromáticas -hinojo- y un marcado final especiado -clavo-. En boca es intenso, carnoso y con taninos maduros; cereza y pasa combinados con matices alcohólicos y lácticos. En retroolfacción vuelven los hinojos y el clavo. Final largo. Sensación global de calidez, complejidad e intensidad que caracterizan la expresión elevada del tempranillo de la zona oriental.

RECOMENDACIONES

Temperatura de conservación por encima de 8°C.
Temperatura recomendada de consumo: 14°C

