



ZENIZATE CABERNET 4 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Grado alcohólico: 14,5°c



4 meses en barrica



Barrica de roble francés

ELABORACIÓN

Procedente de cepas de mas de 20 años plantadas en espaldera sobre una ladera de suelo rocoso y bajo un micro-clima de montaña este fruto es sometido a maceraciones pre-fermentativas con el fin de alargar el proceso de maceración.

El mosto se obtiene mediante un prensado moderado con el fin de obtener la máxima calidad. Crianza en barricas de roble francés durante 4 meses

NOTAS DE CATA

Color: grana intenso con anillo ligeramente atejado dado su paso evolutivo por madera.

Nariz: conserva aromas primarios como la frambuesa o el lichi, acompañados por aromas terciarios como la vainilla, el cuero o los matices torrefactos.

Boca: es aterciopelado, redondo y balsámico.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN