

BodegasSalzillo

ZENIZATE MONASTRELL 4 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 14,5°c



4 meses en barrica



Barrica de roble francés

ZENIZATE
MONASTRELL 4 MESES

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

ELABORACIÓN

De cepas de edades próximas a los 60 años y de bajo rendimiento que transmiten al vino su madurez e intensidad, Zenizate Monastrell es macerado durante 10 días a bajas temperaturas. La obtención del mosto es dada en ausencia de fuerzas de presión siendo esta por gravedad, con el fin de garantizar el mejor trato. Crianza en barricas de roble francés durante 4 meses

NOTAS DE CATA

Color: cereza intenso con tonos púrpuras.

Nariz: presenta aromas frutales y florales, como la rosa, ligados a aromas lácteos.

Boca: expresivo, carnoso, puro y persistente.

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN