



## ZENIZATE, СОРТ КАБЕРНЕ, ВЫДЕРЖКА 4 МЕСЯЦА

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное, выдержанное в дубовых бочках

Сорт винограда: 100 % Каберне-совиньон

% Крепости: 14,5°



4 месяца в бочке



Бочка из французского дуба

### ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Это вино получают из винограда, собранного с 20-летних лоз, размещенных на шпалерах, установленных на горном склоне со скалистым грунтом, в горном микроклимате. Собранные ягоды проходят предферментационную мацерацию для того, чтобы сделать процесс мацерации более длительным. Сусло отделяется умеренным прессованием, чтобы получить продукт наивысшего сорта.

Выдержано в бочках из французского дуба в течение 4 месяцев.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Цвет:** интенсивный карминный с легкими черепичными бликами, благодаря процессам, протекающим при выдержке в деревянных бочках.

**Аромат:** сохраняет первичные ароматы, такие как малина или личи, в композиции с третичными ароматами, такими как ваниль, кожа или нюансами жженого сахара.

**Вкус:** бархатный, округлый и бальзамический.

BodegasSalzillo

  
JUMILLA  
CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN