

BodegasSalzillo

## ZENIZATE ВЫДЕРЖКА 4 МЕСЯЦА, СОРТ МОНАСТРЕЛЬ

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ  
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное, выдержанное в дубовых бочках

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 14,5°



4 месяца в бочке Бочка из французского дуба

ZENIZATE

MONASTRELL 4 MESES

JUMILLA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA

### ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

Полученное из винограда, собранного с 60-летних виноградных лоз с низкой урожайностью, это вино отличается зрелостью и выразительностью. Zenizate сорта Монастрель проходит мацерацию в течение 10 дней при низких температурах, сусло отделяется без применения силы, а только при помощи собственной тяжести, что гарантирует самое высокое качество. Выдержано в бочках из французского дуба в течение 4 месяцев.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Цвет:** насыщенный цвет черешни, с пурпурными оттенками.

**Аромат:** демонстрирует фруктовый и цветочные ноты, такие как роза, в сочетании с молочными оттенками.

**Вкус:** выразительный, мясистый, чистый и стойкий.

BodegasSalzillo



JUMILLA  
CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN