

BodegasSalzillo

ZENIZATE СОРТ СИРА, ВЫДЕРЖКА 4 МЕСЯЦА НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное, выдержанное в дубовых бочках

Сорт винограда: 100% Сира

% Крепости: 14,5°



4 месяца в бочке



Бочка из французского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Zenizate сорта Сира изготавливается из винограда, собранного с лоз, которым почти двадцать лет, размещенных на шпалерах, установленных на горном склоне со скалистым грунтом, в горном микроклимате. В конце сентября ягоды аккуратно собирают и сортируют.

Благодаря столь требовательным условиям, полученное вино обладает насыщенным и в тоже время сложным ароматом, в результате чего и достигается столь приятная композиция ароматов и вкусов.

Выдержано в бочках из французского дуба в течение 4 месяцев

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: блестящий цвет черешни с темными оттенками и яркими фиалковыми бликами.

Аромат: ноты фиалок, черешни и различных пряностей.

Вкус: роскошный, с изысканными танинами, благодаря чему остается великолепное послевкусие, долгое и оставляющие счастливый след в памяти.

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN