

ZENIZATE CABERNET 4 MOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Rouge, vieillissement en fûts de chêne

Variété: Cabernet Sauvignon 100%.

% d'alcool: 14,5°.



4 mois en fût



Fûts de chêne français



ÉLABORATION

Issu de vignes de plus de 20 ans plantées sur des treillis à flanc de coteau rocheux et sous un microclimat montagnard, ce fruit est soumis à une macération pré-fermentaire afin d'allonger le processus de macération. Le moût est obtenu par un pressurage modéré afin d'obtenir la meilleure qualité. Vieillissement en fûts de chêne français pendant 4 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: grenat intense avec un anneau légèrement terni dû à son passage évolutif dans le bois.

Nez: conserve les arômes primaires comme la framboise ou le litchi, accompagnés d'arômes tertiaires comme la vanille, le cuir ou des nuances grillées.

Bouche: veloutée, ronde et balsamique.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN