

BodegasSalzillo

ZENIZATE MONASTRELL 4 MOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Rouge, vieillissement en fûts de chêne

Variété: Monastrell 100%.

% d'alcool: 14,5°.



4 mois en fût



Fûts de chêne français

ÉLABORATION

Issu de vignes de près de 60 ans et à faible rendement qui transmettent au vin leur maturité et leur intensité, le Zenizate Monastrell est mis en macération pendant 10 jours à basse température. Le moût est obtenu en l'absence de forces de pression par gravité, afin d'assurer le meilleur traitement. Vieillissement en fûts de chêne français pendant 4 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: cerise intense avec des tons violets

Nez: arômes fruités et floraux, comme la rose, liés aux arômes lactiques.

Bouche: expressive, charnue, pure et persistante.

BodegasSalzillo



JUMILLA

CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN