

# LOCOS POR EL VINO

~ CRAZY FOR WINE ~



## ZISMERO

**VARIETADES** - Garnacha 100%.

**GARNACHA** - Viñedos de entre 15 y 20 años de edad cultivados a 500 - 600 metros de altitud y potenciados por el Cierzo en las laderas del Moncayo. Formación tradicional plantada en vaso en tierras poco fértiles. Los suelos son principalmente arcillo-ferrosos con alto contenido pedregoso de cuarcitas y areniscas. La vendimia se lleva a cabo en la primera quincena de octubre, siendo la uva recogida a mano con selección de racimos en bodega.

**ELABORACIÓN** - Fermentación en depósitos abiertos de acero inoxidable con una pre-fermentación en frío de dos días y una temperatura de fermentación alcohólica de entre 24°C y 28°C. El vino tiene un paso por madera de 2 meses de roble francés.

**NOTAS DE CATA** - En copa muestra un color rojo rubí con media capa. Exhibe aromas de cereza guinda, grosellas y sotobosque.

En boca posee una agradable frescura con una acertada combinación de frutas rojas tales como cerezas y grosellas; redondea la boca el corto paso por madera aportando notas de laurel y tostado en perfecto equilibrio con su acidez.

Posee un post-gusto largo y agradable que incita a tomar otro sorbo...

LOCOS POR EL VINO

~ CRAZY FOR WINE ~