



Art.-Nr.: 30504

## VIÑA ZORZAL MALAYETO

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment Empfehlungen
<b>REBSORTEN</b>	Garnacha Tinta
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Navarra
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de Origen Protegida (DOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,1 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Garnacha

### BODEN

Malayeto war der erste Wein von Vina Zorzal, bei dem der Schwerpunkt auf Ausprägung des Terroirs gelegt wurde. Der 2,4 Hektar große Weinberg liegt auf 520m ü.NN in Fitero, zwischen dem Sierra de Cameros Gebirge und den Ausläufern des Ebro Flusses. Es ist der einzige Ort in Navarra der auf den iberischen Bergen liegt. Die Böden sind steinig mit buntem Lehm, Kalkstein und Verbundböden. Diese Eigenschaften führen in Verbindung mit dem kontinentalen Klima dazu, dass sich die Wurzeln tief in den Boden graben müssen, um Wasser zu finden.

### BESCHREIBUNG

Die alkoholische Gärung verläuft spontan durch heimische wilde Hefen in 3.500-Liter-Holztanks. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein über 9 Monate in 300 Liter Fässern aus französischer Eiche (Zweitbelegung). Vor der Füllung ruht der Wein zur Verfeinerung noch 2 Monate in 4.500-Liter-Holztanks.

Klares Rubinrot von mittlerer Intensität. Im Glas verströmt er frische Aromen von schwarzen

---

VIÑA ZORZAL | SPANIEN | NAVARRA



Früchten wie Brombeeren, schwarze Johannisbeere, aber auch schwarzer Pfeffer, Zeder und erdige Noten sind sehr präsent. Am Gaumen ist er trocken, mit einer hervorragenden Frische, weichen Tanninen und mittlerem Körper. Wieder offenbart er eine milde Würze nach Pfeffer, der Abgang ist mineralisch und lang. Ideale Begleitung zu leichten Gerichten, Wild- und Filet.

2016er: 94 Punkte, Robert Parker

2016er: 16,5 Punkte, Jancis Robinson