



Art.-Nr.: 30502

## VIÑA ZORZAL GRACIANO

<b>REBSORTEN</b>	Graciano
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Navarra
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de origen (DO)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Graciano

### BODEN

Die Graciano Weinberge von Viña Zorzal haben einzigartige Qualitätsfaktoren: Sie liegen in den Hügeln, an der Grenze zwischen dem Ebro-Tal und den iberischen Bergen. Hier wachsen Reben in höherer Höhe, bei kontinentalem Klima und steinigen Böden. Die Bewirtschaftung erfolgt nach biologischen Prinzipien.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand geerntet und nach sorgfältiger Selektion in kleinen Kisten in das Weingut transportiert. Im Weingut werden sie entrappt und vor der Gärung bei 8° C für 2-3 Tage mazeriert, um das aromatische Potential zu erhöhen. Die Gärung findet in 15.000 Liter Edelstahltanks bei 22-24° C statt. Nach der Gärung verweilt der Wein für ca. eine Woche bei stetigem leichtem Rühren in Kontakt mit der Schale. Die malolaktische Gärung findet zu 25% in feinporigen französischen Eichenfässern und zu 75% im Edelstahltank statt. Anschließend reift der Wein für 9 Monate in französischen Eichenfässern mittlerer Röstung. Vor der Füllung wird er sanft geklärt und filtriert.

Die Erscheinung ist ein klares Rubinrot von mittlerer Intensität. Das Bouquet ist geprägt von frischen Aromen schwarzer Früchte wie Brombeere, schwarze Johannisbeere, aber auch schwarzer Pfeffer, Zeder und erdige Noten sind sehr präsent. Am Gaumen ist er trocken und frisch, mit weichen Tanninen und mittlerem Körper. Ein sehr komplexer Wein mit Aromen von

VIÑA ZORZAL | SPANIEN | NAVARRA



schwarzen Früchten, mineralische Noten und langem Abgang. Ideale Begleitung für Schinken-, Eintopf-, Wild- und Fleischgerichte.

2016er: 90 Punkte, Robert Parker

2016er: 16 Punkte, Jancis Robinson