

FICHA TECNICA

ZARZANAS

ZONA DE ELABORACIÓN: Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD: Tempranillo, Syrac y Merlot

Se ha recuperado la tradición vitivinícola de la zona, plantando de nuevo viñedo en la zona más alta de este municipio. En una altitud de metros sobre el nivel del mar, las variedades Tempranillo, Syrac y Merlot se han adaptado perfectamente a las condiciones climáticas y edafológicas de la zona. Aportando las tres variedades elementos diferenciadores y acomplejando notablemente este vino multivarietal.

La uva se recoge a mano en box de 200 kg, haciendo ya una selección importante en el propio viñedo, debido a la proximidad del viñedo a la bodega la uva se recoge a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son más frías y se lleva inmediatamente a la bodega para su recepción y procesamiento. La época de vendimia comprende la primera quincena de octubre.

Una vez en la bodega se despalilla y se selecciona uva a uva después de este proceso eliminando las uvas que no están maduras, así como las uvas pasas.

Se realiza una maceración prefermentativa de 3 días a 10 grados, para extraer el máximo de precursores aromáticos y después de este tiempo comienza el milagro de la fermentación, con control de temperatura, llegando a un máximo de 25°C.

Una vez descubado y acabada la fermentación alcohólica lo bajamos a la sala de barricas, utilizando barricas francesas y americanas de distintos volúmenes, y es donde realiza la fermentación maloláctica.

La crianza dura aproximadamente 16 meses.

El resultado que nos da este proceso es un vino, intenso, complejo y con múltiples y potentes sensaciones.