

LA ZORRA original 2017



Variedad de Uva: Rufete y Tempranillo.

Características de Elaboración:

Uvas de viñas que superan los 60 años combinando suelos de pizarras, arcillas y granitos. Selección en mesa con total despallado y estrujado suave. Encubado y maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica espontánea con levadura autóctona durante 12-13 días a temperatura baja controlada (máximo 20°C). Tras descube y prensado ligero, realiza fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable con bacterias lácticas seleccionadas en cuatro semanas para su posterior crianza durante 11 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%) combinando tostados medios y ligeros.

Fecha de Embotellado: febrero 2019. **Grado alcohólico:** 14°.

Producción 2017: 21.886 botellas (750 ml.)

Notas de Cata: Cereza brillante con reflejos granates. Aroma franco, plétórico de frutas rojas con ligera aportación del roble que obsequia tostados y elegantes recuerdos de especias dulces. Sabroso, expresivo, taninos maduros y frutuosos, con final largo.

Menciones históricas.

91 Puntos WineAdvocate (Robert Parker) 2014

92 Puntos Guía Peñín de los vinos de España 2016

9/10 Puntos El País Semanal (Carlos Delgado) 2014

Recomendado por Decanter World Wine Awards 2015

90 Vinous (Antonio Galloni & Stephen Tanzer). 2016

92 Puntos ABC Guía Vino 2017

91 Puntos James Suckling

91 Puntos Guía Peñín de los vinos de España 2017/18/19

90 Guía Gourmerts de los Vinos de España 2019/2020

91 Puntos Guía Intervinos 2019/2020

90 Puntos Guía Peñín de los vinos de España 2020

89 Puntos Wine Advocate (Robert Parker) 2020



Se presenta en cajas de cartón de 12 botellas

