

“ORO BACCHUS 2012 y 5 MEDALLAS DE PLATA

y UN DIPLOMA ” CRIANZA ZUAZO GASTON



Concurso Internacional de Vinos BACCHUS 2012

Interwine China 2005-2012

BEST RED WINE



MEDALLA DE PLATA en Bruselas



La Semana Vitivinícola

91 PUNTOS



Concours LYON 2012 International Wine Competition



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM 2012



Concurso Internacional de Vinos BURDEOS (FRANCIA) Challenge 2011

**MEDALLA DE PLATA
“ARRIBE 2012”**



ELABORACION

Este vino proviene de la variedad tempranillo. Fue elaborado siguiendo el método tradicional, utilizando uva despalillada, con temperatura controlada y una maceración prolongada, consiguiendo así una adecuada extracción de compuestos polifenólicos. Posteriormente es sometido a una estancia en barricas de roble americano de 225 l. de capacidad durante 12 meses, tras lo cual se embotella para completar su proceso de crianza, y llegar a las condiciones óptimas para su consumo.

CATA

Color brillante, granate muy intenso con un ligero matiz teja en el borde.

Aromas de crianza, balsámicos, vainilla, pero conservando recuerdos varietales de regaliz y

Fruta del bosque.

Complejo y elegante en boca. Equilibrado, sin aristas. Es un vino con cuerpo, carnoso y acaramelado. Posee un retrogusto intenso y larga persistencia.

PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 16 – 18 °C

Tipo de botella: borgoñesa, tradicional fondo hundido.

Capacidad: 750 ml

Maridaje: Recomendado para carnes rojas, caza, guisos condimentados y quesos.