

“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



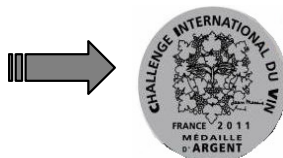
La **Semana Vitivinícola** **91 PUNTOS**



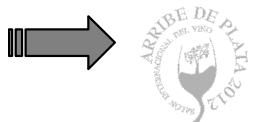
Concours **LYON 2012** International
International des Vins Wine Competition



**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.