

“2 medallas de OROS y 3 medalla de PLATA”

RESERVA ZUAZO GASTON



MEDALLA DE PLATA en Bruselas

Nos sentimos muy honrados de que este prestigioso Concurso haya considerado nuestro vino Zuazo Gastón Reserva como uno de los mejores del mundo.



MEDALLA DE PLATA “ARRIBE 2012”



La Semana Vitivinícola

90 PUNTOS



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM 2012



MEDALLA DE PLATA en Bruselas



• ELABORACION

Este vino proviene de una selección de fincas de vides añejas, cuya variedad monovarietal es el Tempranillo, elaborado, siguiendo un control estricto de maduración y eligiendo el momento óptimo de vendimia, según el método tradicional, con uva despalillada, a temperatura controlada y estudiando el tiempo de maceración, para conseguir así una adecuada extracción de compuestos polifenólicos, lo que proporciona estabilidad y equilibrio a lo largo de su evolución. Posteriormente se somete a una estancia en barrica de roble americano y francés de 225 l. de capacidad durante 18 meses, tras lo cual se embotella, para completar su proceso de crianza con 18 meses en el botellero y llegar a un complejo bouquet.

• CATA

Color brillante rojo-rubí con matices teja.

Elegante crianza con el justo aroma a vainilla de acuerdo a su proceso de crianza en barrica y botellero, con aún recuerdos varietales, donde prevalecen los aromas especiados y balsámicos. Equilibrado y complejo bouquet, proporciona en boca una sensación sedosa de gusto suave y elegante, cuerpo carnoso de larga e intensa persistencia y particular retrogusto.

• PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 16 – 18 °C

Tipo de botella: borgoñesa, tradicional fondo hundido.

Capacidad: 750 ml

Maridaje: Recomendado para asados, caza, carnes rojas y quesos duros.

“2 medallas de OROS y 3 medalla de PLATA”

RESERVA ZUAZO GASTON



MEDALLA DE PLATA en Bruselas

Nos sentimos muy honrados de que este prestigioso Concurso haya considerado nuestro vino Zuazo Gastón Reserva como uno de los mejores del mundo.



MEDALLA DE PLATA “ARRIBE 2012”



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE CATAVINUM 2012



MEDALLA DE PLATA en Bruselas



• ELABORACION

Este vino proviene de una selección de fincas de vides añejas, cuya variedad monovarietal es el Tempranillo, elaborado, siguiendo un control estricto de maduración y eligiendo el momento óptimo de vendimia, según el método tradicional, con uva despalillada, a temperatura controlada y estudiando el tiempo de maceración, para conseguir así una adecuada extracción de compuestos polifenólicos, lo que proporciona estabilidad y equilibrio a lo largo de su evolución. Posteriormente se somete a una estancia en barrica de roble americano y francés de 225 l. de capacidad durante 18 meses, tras lo cual se embotella, para completar su proceso de crianza con 18 meses en el botellero y llegar a un complejo bouquet.

• CATA

Color brillante rojo-rubí con matices teja. Elegante crianza con el justo aroma a vainilla de acuerdo a su proceso de crianza en barrica y botellero, con aún recuerdos varietales, donde prevalecen los aromas especiados y balsámicos. Equilibrado y complejo bouquet, proporciona en boca una sensación sedosa de gusto suave y elegante, cuerpo carnoso de larga e intensa persistencia y particular retrogusto.

• PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 16 – 18 °C

Tipo de botella: borgoñesa, tradicional fondo hundido.

Capacidad: 750 ml

Maridaje: Recomendado para asados, caza, carnes rojas y quesos duros.