

ZUAZO GASTON

“VENDIMIA SELECCIONADA”



- **ELABORACION**

Este vino proviene de las variedades Tempranillo (95%) y Graciano (5%). Está elaborado siguiendo el método tradicional, utilizando uva despalillada, con temperatura controlada. Permanece en barricas de roble americano de 225 l. de capacidad durante 5 meses (proceso de “semicrianza”), dotándole así de aromas más complejos sin perder su carácter fresco y afrutado.

- **CATA**

Color rojo rubí intenso, limpio y brillante

Vino que ensambla perfectamente los aromas frutales (frutos del bosque, arándanos) y varietales (regaliz) con un toque sutil de madera que contribuye a dotarle de una complejidad aromática muy sugestiva.

Muy estructurado en boca, con un ataque potente que se va suavizando hasta acabar en un persistente y delicado retrogusto. Por sus características, su gran cuerpo y su complejidad, aún evolucionará positivamente en la botella, deparándonos seguramente muy agradables sorpresas.

- **PARTICULARIDADES**

Grado Alcohólico: 12.5% vol.

Temperatura de servicio: 16 – 18 °C

Tipo de botella: borgoñesa, tradicional fondo hundido.

Capacidad: 750 ml

Maridaje: Recomendado sobre todo para carnes asadas, caza menor pescados de carne firme (rape, atún,...) en salsa y quesos.