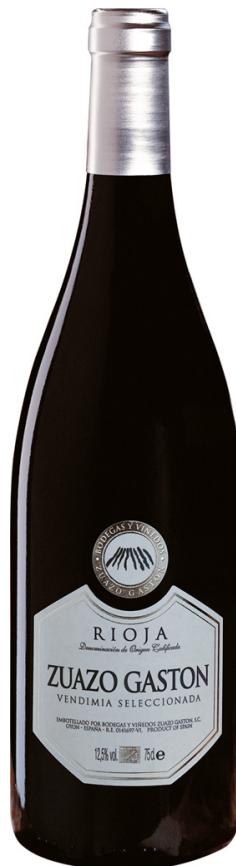


# ZUAZO GASTON

## “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 “semcrianza”), 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.