

Viña Zaco

VARIETADES

100% Tempranillo

VITICULTURA

Viña Zaco, localizada en un meandro del Ebro de características excepcionales, se desarrolla sobre terrazas del pleistoceno, del cuaternario más reciente. Terrazas medias y bajas constituidas fundamentalmente por conglomerados, cantos y calizas, redondeados, englobados en una matriz arenosa y limonítica de tonos rojizos que hacen que la textura del suelo, y de forma homogénea en todo el perfil sea rica en arenas. 14Ha a 448m de altura. Viñas en vaso de 35 años. Rendimientos muy bajos (2.000 kg/Ha).

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas 15kg. Maceración en frío 12-18h previa a su selección. Despalillado con mucha delicadeza para no romper granos, se hace una selección del grano previo al encubado, eliminando todas las partes vegetales y los granos dañados. La fermentación se realiza en lagos de hormigón abiertos, usando bazuqueos manuales diarios para mejorar la extracción. La maceración total en 2017 fue de 21 días, descubándose en el momento de máximo equilibrio y expresión. Se realizó la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, de segundo año y de tostado medio. Posteriormente, pasa a criarse en foudres de 1.200 litros de roble francés durante 20 meses.



Un vino icónico que pone el terroir en el epicentro. Viña Zaco, un vino lanzado en la primera mitad del siglo XX. Una transgresión en la época ya que por entonces las bodegas dirigían sus esfuerzos a destacar sus orígenes aristocráticos.

Relanzado ahora, 100 años después de la compra del viñedo.



Tasting Notes:

OJOS Profundo, intenso, rojo cereza con reflejos violáceos; muy vivo.

NARIZ Notas especiadas de regaliz y frutos negros. Matices florales de violetas y jazmines con toques de notas balsámicas y ahumadas.

BOCA Entrada suave, en boca amplio, generoso, bien estructurado, con taninos redondos para un vino magníficamente equilibrado. Postgusto largo y mineral.

