

JOVEN

ZISCO

Tinto de autor joven afrutado y expresivo

Variedad: 90% Tinta de Toro (tempranillo) 10% Malvasía Castellana

Viñedos: Cepas de 50 años , plantación en vaso (pie franco) con rendimientos de 3500kg/Ha, altitud de 700 m

Suelos: Suelos pobres y pedregosos de cantos rodados y arenas

Crianza: ligero paso por barrica (un 15 % de la producción)

Botellas cosecha: 3500

Grado alcohólico: 14,5°

PH/ Acidez: 3,7 / 5.2

Vendimia:

Vendimia temprana en la primera quincena de septiembre, Año muy seco con rendimientos muy bajos pero uva muy sana. Vendimia manual en cajas de 15kg con selección en viñedo. Los viñedos se localizan en San Román de Hornija, dentro de la D.O.Toro.

Elaboración:

Recepción con selección manual de uva en bodega, maceración en frio 5 días y fermentación con pieles de las dos variedades conjuntamente en deposito de inox a temperatura máxima de 23° . Duración unos 15 días, sangrado sin prensas, solo vino flor. Maloláctica en deposito de inpx y crianza con sus lías durante 6 meses.

Nota de cata:

Color violeta brillante con ribetes Morados, capa media/Baja. En nariz muy expresivo con aromas a frutas maduras y flotes azules, recuerdos de frambuesas y violetas. En boca entrada fina y suave sabor ligero y persistente a frutas del Bosque deja un largo recuerdo muy agradable.

Servicio y Maridaje:

Temperatura optima de servicio entre 13° a 16°.

Preferiblemente consumir con quesos frescos, carnes Blancas, pollo asado, aperitivos y rebozados . Vino tinto para servir frio



Telf. +34 625 18 81 52
www.algilbodegas.com

Bodegas y Viñedos Algil
Ctra. Del la Estacion,1
San Román de Hornija
47530 Valladolid


ALGIL
BODEGAS Y VIÑEDOS