



Bodegas

**ZIRIES**

## Ziries 2013



### VARIEDAD

100% Garnacha Tinta

### TIPO DE SUELOS

Franco Arenosos y graníticos

### EDAD MEDIA DE LAS CEPAS

47 años

### ELABORACIÓN

Todas nuestras parcelas son recogidas y elaboradas de forma independiente.

Ziries, como buque insignia de la bodega, está elaborado para expresar la identidad propia de la variedad y de la tierra, un vino para comer, compartir y disfrutar.

Tras una maceración en frío de entre 4 y 5 días, el mosto fermenta a temperatura controlada nunca superior a 28°C.

Después del descube y posterior decantación en depósito, los vinos pasan a barricas de 500 litros de roble francés, nunca nuevas, de tostados medios y ligeros. Los vinos son criados diferenciando parcelas y en ocasiones, dentro de la misma parcela, se hace diferenciación de zonas.

No se realiza el cupage final hasta algunas semanas antes del embotellado, decidiendo dicha mezcla únicamente por cata.

### CRIANZA

Ziries 2013 ha permanecido en bodega durante 15 meses, la decisión del tiempo de permanencia en bodega la toma únicamente el vino.

### PRODUCCIÓN Y GRADO ALCOHÓLICO

Producción de 3.500 botellas. Grado alcohólico 14,5% vol.



VINOS ECOLÓGICOS