



Palacio Quemado La Zarcita 2016

PALACIO QUEMADO



SINGLE ESTATE VINEYARD WINES

VINO
LA ZARCITA
VARIEDAD
ENSAMBLAJE DE VARIEDADES BIEN ADAPTADAS A NUESTROS SUELOS.

AÑADA
2016
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

SUELO

Distintos tipos de suelo: calcáreos, arcilla, arena

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica, realizada de manera espontánea con levaduras autóctonas, tuvo lugar en tanques de hormigón y acero, con una posterior fermentación maloláctica en barrica. Un 75% del vino fue afinado durante 8 meses en barricas neutras de 500 litros de roble francés, el 25% restante lo hizo en depósitos de hormigón. Tras ocho meses de afinamiento, se ensamblaron los distintos terroirs obteniendo un vino de buena estructura que refleja el carácter de la añada.

CATA

COLOR: Rojo cereza.

NARIZ: Floral y frutal con agradable equilibrio entre la fruta y las notas especiadas.

BOCA: Entrada frutal con frescura y equilibrio. El final es largo y persistente.

Alcohol: (%Vol.): 13,5

Acidez total: (g/l ac. tartárico): 5,1

Azúcares: (g/l): < 2,5

pH: 3,65

MARIDAJE

Carnes a la brasa, pasta con verduras a la plancha, Yakitori, comida picante y atún a la parrilla

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°-16° C

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl. CAJA: 6 Botellas

PUNTUACIONES

92 Guía Peñín, 90 RP

