ZUAZO GASTON

BODEGAS Y VIÑEDOS

ELABORACION

Tempranillo 95% y Graciano 5%.
Resultado de la selección de uva de los viñedos más antiguos de la familia que, junto al control de maduración y momento óptimo de vendimia, consigue una estabilidad y un equilibrio inmejorables.
Crianza: 20 meses en barrica de roble francés de 225 l. y 18 meses en botella.

CATA

Color rojo rubí con matices teja. Elegante crianza con el justo aroma a vainilla y recuerdos varietales donde prevalecen los aromas especiados y balsámicos. Equilibrado y complejo bouquet, proporciona en boca una sensación sedosa de gusto suave y elegante. Vino de larga e intensa persistencia y particular retrogusto.

PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13,5% vol.
Temperatura de servicio: 16 – 18ºC
Tipo de botella: Borgoña, Mateada.
Capacidad: 750 ml.

MARIDAJE: Recomendado para asados, carnes rojas, caza y quesos duros.

LAS NORIAS. 2 · 01320 OYÓN, ÁLAVA
TEL. 00 34 945 601 526
FAX: 00 34 945 622 917
www.zuazogaston.com *zuazogaston@zuazogaston.com*