

VIÑA ZORZAL Malayeto 2015

Con Malayeto iniciamos nuestra serie de vinos enfocados en el terruño.

Nos situamos en Fitero, única localidad navarra perteneciente al Sistema Iberico, justo en la separación geológica entre la Sierra de Cameros y la Cuenca del Ebro.

Malayeto se encuentra a una latitud de 42,05 y una **altitud** de 520 metros, los suelos son rocosos y pedregosos, con arcillas abigarradas (heterogéneas), calizas, conglomerados. Estas características unidas a un clima continental, hace que las raíces tengan que buscar agua profundamente.

Promovemos la biodiversidad de este viñedo, así como la flora autóctona que estamos recuperando de forma muy activa. Ello unido a nuestras prácticas de viticultura sostenibles, definen un terruño singular y único.



VITICULTURA&ENOLOGIA: Mikel Sanz, Fernando Perez de Obanos & Jorge Navascués

COSECHA: 2015

Aunque la brotación comenzó con algo de retraso con respecto al año anterior, en abril la evolución fue muy satisfactoria y a la floración se llegó con adelanto en el ciclo.

El verano fue extremadamente caluroso y seco, las lluvias de junio fueron esenciales para que la ola de calor no afectase al viñedo.

En agosto el calor fue mucho más moderado, así el mes decisivo de septiembre llegó con mucha luz y las temperaturas mucho más suaves.

Esta climatología favoreció a la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo, con ausencia de plagas y enfermedades, una buena brotación y una perfecta ligazón.

La uva se recogió en un inmejorable estado sanitario y con una maduración óptima haciendo que esta añada 2015 sea extraordinaria.

VARIEDADES DE UVA: 100% GARNACHA

VIÑEDO: 2,39 Ha de 35 años de antigüedad

ELABORACION:

Fermentación alcohólica en tinos de roble francés de 3.500 litros, usando levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica y posterior crianza de 9 meses en bodega de roble francés de 225 litros de dos años.

NOTAS DE CATA:

APARIENCIA: Brillante, intensidad media, color rubí.

AROMA: Limpio, alta intensidad de aromas de frutos rojos, especias y notas de tierra.

PALADAR: Seco y fresco, taninos suaves y cuerpo medio, sabor a frutos rojos, mineral y final largo.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio entre 16 y 18 °C

RECONOCIMIENTOS:

92 The Wine Advocate (Junio 2017)

92 Guía Peñin 2018