

TARSUS

# ZARAHÚJA

*Tres lugares de Castilla que comparten alma, horizontes de pinares que dejan caer sus hojas sobre terroirs de viñas viejas llenando el aire y este vino de un carácter singular.*

- TERESA RODRIGUEZ



## VINO

Vino elaborado con uvas 100% Tinta del País. Una mezcla de uvas que proceden de distintos orígenes. Viñedos viejos procedentes de Peñafiel, Roa, y Quintana del Pidio y viñedos de más de 30 años procedentes de nuestra Finca. La vendimia se realiza de manera manual en pequeñas cajas de 12 kilos. La uva se despallilla pero no se estruja y se encuba entera en el depósito. La elaboración se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable y en barricas de madera de 500 litros de capacidad.

Una vez acabada la fermentación alcohólica, se realiza la maloláctica en barrica nueva de roble francés de diferentes capacidades (225, 300, y 500 litros). Posteriormente el vino es criado en las mismas barricas entre 16 y 18 meses.

## CATA

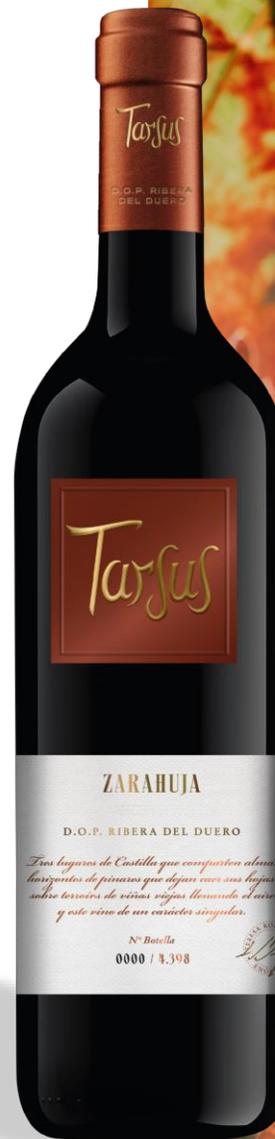
Color rojo picota intenso con matices violáceos. En nariz destaca la fruta negra con un delicado fondo floral acompañado por tonos tostados ahumados que aporta la madera, y un marcado carácter mineral del terruño. En boca es un vino potente y a la vez delicado, expresivo, con un tanino que le aporta carnosidad. Un vino muy frutal con un marcado carácter del terroir que le da complejidad. Un vino de nueva generación buscando la delicadeza de la Tinta del País en la Ribera del Duero.

## MARIDAJE

Es un vino para disfrutarlo en la mesa acompañando una gran diversidad de platos, quesos y jamón, platos de cuchara o asados.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

16 – 18 °C



Tarsus