Paniza
bodegas

JABALÍ
2020

D.O.P. Cariñena

ALCOHOL
14% VOL.

VARIEDADES
Tempranillo & Cabernet Sauvignon

TERROIR

Tenemos 2.800 hectareas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la DOP Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

NOTA DE CATA

En las cálidas noches de verano antes de la cosecha, el jabalí entra secretamente en nuestros viñedos situados al lado de los bosques de la Cordillera Ibérica. Aquí, entre las viejas viñas cultivadas en suelos de pizarra, es libre de elegir las mejores uvas. Clásico Tempranillo y Cabernet, un gran favorito gracias a los intensos aromas de mermelada de moras, ciruelas oscuras y chocolate, toques de hierbas, llenos en la boca con un final expresivo y alegre.

MARIDAJE

Perfecto acompañante de s ahumados, carnes, guisos y quesos. Servir entre 16 y 19ºC.

ELABORACIÓN

Tras el estrujado y despalillado, el mosto fermenta en contacto con las pieles durante 10 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. El bombeo se lleva a cabo con sumo cuidado para extraer los mejores taninos y color. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas de roble americano y francés. Tras tres meses en la madera, el vino se estabiliza y filtra antes de ser embotellado.

Bodegas Paniza
CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480
PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA
tfno.: **+34 976 622 515** | fax: **+34 976 622 958**
info@bodegaspaniza.com
www.bodegaspaniza.com