

SIESTO - Vino de Contrabando 2022



ZONA DE PRODUCCIÓN. Sanzoles. Zamora. Castilla y León.

VARIEDADES:

- **Touriga Nacional:** 30%.

Una de las cepas más importantes del país vecino. Con bajo rendimiento y tamaño pequeño de las bayas. Aporta al vino estructura, cuerpo y una importante cantidad de taninos. Posee un gran potencial aromático, predominando los aromas a frutos negros.

- **Tempranillo:** 70%.

Una de las uvas más importantes y reconocidas de España. Cuenta con racimos grandes y compactos, con los hombros marcados. Los granos de tamaño medio y con abundante tanino apta para conseguir vinos potentes, estructurados, de marcada personalidad e intensidad.

ELABORACIÓN.

- Coupage único de dos castas de ambos lados de la frontera hispano Lusa, tratando de hacer una mezcla de culturas, estilos y variedades.
- Fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada.
- Fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA. 12 meses en barrica de roble francés.

Servir a una temperatura de 14-15 °C.

**Producción exclusiva de
1.350 botellas**



BODEGAS SIESTO

C/ La Presa, nº 40

49.152 – Sanzoles – Zamora

vsiesto@hotmail.com

Víctor Siesto - 657 689 542