

SIESTO 2021



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

VARIEDADES:

- **Bruñal:** 50%.

Autóctona y exclusiva de los Arribes del Duero. Cepa muy rústica. Racimo y baya pequeños, siendo los racimos cilíndricos y normalmente compactos y la baya, más bien esférica, de color negro-azulado. Alto potencial de maduración tecnológica, con elevado nivel tanto de azúcares como de acidez. Presenta aromas y sabores a frutas de bosque y un alto contenido en polifenoles.

- **Tempranillo:** 50%.

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.

- Elaboración artesanal de las distintas cepas por separado.
- Fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada.
- Fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA. 24 meses en barrica nueva de roble francés.

Servir a una temperatura de 14-15 °C.

**Producción exclusiva de
997 botellas y 94 Magnum**



BODEGAS SIESTO

C/ La Presa, nº 40

49.152 – Sanzoles – Zamora

vsieto@hotmail.com

Víctor Siesto - 657 689 542