

BODEGA  
**TEODORO RUIZ MONGE**



## **Zurbano**

---

Nace del sueño de Teodoro Ruíz por hacer vinos de Maceración Carbónica en barrica. Un vino con historia y singular.

# BODEGA TEODORO RUIZ MONGE

---

## Zurbano

**FASE VISUAL:** Vino con capa media color rojo violeta intenso con ciertos matices a tonos crianza. Limpio, brillante y abundante lágrima.

**FASE OLFATIVA:** Vino muy aromático donde predominan los aromas balsámicos y especiados, característicos de una buena madera. Con un ligero aroma a tostados y conservando aromas frutales.

**FASE GUSTATIVA:** Vino de taninos amables, redondo y fresco. Ligero en boca, y a su vez persistente. Predominan sabores balsámico, frutos rojos y ligero sabor a tostado. Retronasal muy frutal, conservando los caracteres de la Maceración carbónica.

---

### FICHA ELABORACIÓN

**Tipo de elaboración:** Maceración carbónica.

**Variedades:** Tempranillo 85%, Garnacha 10%, Viura 5%.

**Elaboración:** Procedente de uvas cultivadas en nuestros viñedos de San Vicente de la Sonsierra. Buena exposición solar y durante el periodo de maduración grandes contrastes de temperatura entre día y la noche consiguiendo así una perfecta maduración.

**Tipos de suelos:** arcillo-calcáreo.

Tras cuatro generaciones seguimos elaborando vino en nuestra bodega de 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón.

Tras un riguroso seguimiento elaborando vino en nuestra bodega de 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón. Tras un riguroso seguimiento de maduración, la vendimia se hace a mano lo que permite una selección de uvas.

La elaboración se hace por el método tradicional de maceración carbónica que supone la transformación de la uva en vino, introduciendo los racimos enteros con el mayor cuidado para no romper el fruto en lagos de hormigón. Criado en bodega de roble francés y americano.