

## ZISMERO 2022

**Bodega: Locos por el vino**

**Zona:** D.O. Campo de Borja

**Variedades:** Garnacha

**Alc:** 16 % Vol.

**Viñedos:**

Sus viñedos están situados en la cara norte del Moncayo, donde el Cierzo sopla de forma natural todos los días del año, creando un microclima ideal y único.

**Elaboración:**

La fermentación tiene lugar en depósitos abiertos de acero inoxidable, precedida por dos días de pre-fermentación en frío. Las temperaturas de fermentación alcohólica se mantienen entre los 24°C y 28°C, cuidadosamente controladas para extraer la esencia de la uva. Para darle un toque especial, el vino pasa 2 meses en barricas de roble francés, que aportan matices sutiles de tostado y laurel, en perfecto equilibrio con la frescura y la acidez que caracterizan a esta Garnacha.

**¿Qué esperar de este vino?**

Zismero se presenta en la copa con un hermoso tono rojo rubí de capa media. Sus aromas evocan la cereza guinda, las grosellas y matices de sotobosque. En boca es refrescante, vivaz y carnoso, ofreciendo una deliciosa combinación de frutas rojas, como cerezas y grosellas, complementadas con notas de laurel y tostados. Su postgusto es largo y placentero, invitando a otro sorbo.

**LOCOS POR EL VINO**

Urbanización Residencial Paraíso, 1  
50008 Zaragoza, España



**Maridajes:**

Puedes acompañarlo con guisos, embutidos, quesos...

**Tª de servicio recomendada:** 15-16°C

# LOCOS POR EL VINO

Locos por el vino es la aventura de los enólogos Miguel Sanmartín y Sergio Chueca, con la colaboración del 'winemaker' Chris Ringland, Es la materialización de una gran pasión. Con el objetivo de acercar el mundo del vino de una forma más informal al público nuevo y más joven decidieron en 2014 emprender este proyecto independiente de la casa común Altos del Moncayo. Para ello deciden localizar viñedos adecuados al estilo de elaboración buscado, distinguido por una mezcla perfecta de tradición y modernidad, experiencia y juventud.

Hasta el momento, cuentan con cuatro referencias en el mercado (Gruñón, Barambán, Azacán y Zismerero).

Todos tienen en común su enfoque singular e innovador, y un escaso o nulo empleo de la madera en su elaboración. El resultado son vinos vivos, ricos y diferenciadores que invitan a disfrutarlas, como no podía ser de otra forma, con idéntica pasión como con la que fueron están concebidos.

