



*Bodega:*  
*Bodegas Óscar Pérez*

*Zona de producción:*  
*Rioja Alta*

*Calificación por DOCA:*  
*Muy Buena*

*Variedad de la uva empleada:*  
*70% Tempranillo, 25%,  
Garnacha y 5% Mazuelo*

*Vino:*  
*Zaruga*

*Cosecha:*  
*2022*

*Tipo de vino:*  
*Tinto genérico*

*Calificación de Viñedo:*  
*Excelente*

*Tipo de botella:*  
*Borgoña*

### *Características del viñedo:*

Viñedos en vaso con la mezcla de variedades clásica de Rioja. situados en el término municipal de Briones (Rioja Alta) a una altitud de aproximadamente 450m en orientación sur.

Suelos aluviales y arcillo calcáreos muy pobres en materia orgánica y con poca producción. La pluviometría es anual oscila alrededor de los 500 l/m2. Nos encontramos ante un clima continental con influencia atlántica.

### *Características de elaboración:*

Recogida manual en palots de 300 kg de uvas seleccionadas en campo. Elaboración artesanal en macetas, donde se realiza la fermentación alcohólica con levadura autóctona y remontados diarios, para una mayor extracción de los componentes necesarios de un gran vino. Tras una maceración postfermentativa en caliente, realizamos el descube y el prensado.

El vino va a un depósito de hormigón donde hará la fermentación maloláctica. Tras la cual el vino será llevado a barricas de roble francés y americano donde pasará 12 meses haciendo la crianza. Después se clarifica de forma tradicional antes de ser embotellado.

Las botellas descansarán unos meses antes de salir al mercado para que el vino se equilibre y redondee.

### *Características de la cosecha:*

En 2022 el ciclo vegetativo tuvo una duración de 198 días y fue muy irregular. El verano fue muy cálido y seco. Al llegar septiembre vino con lluvias que fueron decisivas para una buena evolución de la uva. Durante el mes de octubre la climatología fue perfecta siendo los días cálidos y las noches frías que ayudó a una maduración lenta lo que ha permitido uvas sanas, equilibradas y en general con buena acidez, que nos ha permitido la elaboración de un gran vino con buen potencial de guarda.

### *Notas de cata:*

Alta capa de color granate con reminiscencias purpúras. Buena complejidad aromática destacando, la fruta roja, como fresa, cereza, grosella y regaliz. La crianza en bodega aporta unos suaves aromas a especias dulces con un fondo balsámico. En boca tiene una entrada suave, con un paso marcado por un tanino amable pero presente que nos da una idea del gran potencial de guarda que tiene este vino. La retronasal es larga y afrutada. Es un vino fino, equilibrado y elegante como marca la tradición.

Proponemos como maridaje ideal para este vino, cocidos, carnes, caza y también puede ser degustado solo o con nuestros típicos pichos. Temperatura de servicio recomendada 16-18°C

*Winery:*  
*Bodegas Óscar Pérez*

*Production area:*  
*Rioja Alta*

*DOCA Rating:*  
*Very good*

*Variety of grapes used:*  
*70% Tempranillo, 25%,  
Garnacha and 5% Mazuelo*

*Wine name:*  
*Zaruga*

*Harvest year:*  
*2022*

*Type of wine:*  
*Generic red wine*

*Vineyard Rating:*  
*Excellent*

*Bottle type:*  
*Burgundy*

### *Vineyard characteristics:*

Bush-shaped vineyards with a classic Rioja variety blend. Located in the municipality of Briones (Rioja Alta), at an altitude of approximately 450 m, facing south.

The alluvial and calcareous clay soils are very poor in organic matter and produce little. Annual rainfall ranges around 500 l/m2. This is a continental climate with Atlantic influence.

### *Manufacturing characteristics:*

Hand-picked grapes, each 300 kg, are hand-picked from the field. The wine is hand-crafted in pots, where alcoholic fermentation takes place with native yeast and daily pumping over, for greater extraction of the necessary components for a great wine. After a hot post-fermentation maceration, we decant and press.

The wine is transferred to a concrete tank for malolactic fermentation. After this, the wine is transferred to French and American oak barrels for 12 months of aging. It is then clarified traditionally before bottling.

The bottles rest for a few months before being released to allow the wine to balance and round out.

### *Harvest characteristics:*

In 2022, the growing season lasted 198 days and was very irregular. The summer was very hot and dry. September brought rains, which were crucial for the grapes' good development. During October, the weather was perfect, with warm days and cool nights, which aided slow ripening. This resulted in healthy, balanced grapes with generally good acidity, allowing us to produce a great wine with good aging potential.

### *Tasting notes:*

The wine has a deep garnet color with purple undertones. Good aromatic complexity, highlighting red fruits such as strawberry, cherry, currant, and licorice. Barrel aging provides soft aromas of sweet spices with a balsamic undertone. The palate has a smooth entry, with a mid-palate marked by gentle but present tannins that give us an idea of this wine's great aging potential. The retronasal finish is long and fruity. It is a fine, balanced, and elegant wine, as tradition dictates. We suggest this wine pairing perfectly with stews, meats, and game. It can also be enjoyed alone or with our typical pichos (spiced pichos).

Recommended serving temperature: 16-18°C

