

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



PINOT NOIR 2019

Variedad: 100% Pinot Noir

REGIÓN:

100% Gualtallary ALBO, Tupungato, Mendoza. Suelos aluvionales con alto contenido de carbonato de calcio.

COSECHA:

Se realiza a mano, en cajas de 16 kilos, durante las primeras horas de la mañana.

ENCUBADO:

Se encuba de manera reductiva. 20% del volumen es con racimo entero, resto despalillado.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio. Terminada la FA, se prensan los orujos y se junta todo el vino en pileta de concreto para su crianza.

Fermentación Maloláctica: SI

CRIANZA O REPOSO:

En piletas de concreto durante 6 meses aproximadamente.

NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante color rojo.

Nariz: En nariz es muy fresco, con frutos rojos, algo de pólvora y tierra negra.

Boca: es texturado fino, acidez mordiente, de largo y amable final.



DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12%

Azúcar Residual: 1,56 g/L.

Acidez Total: 5,25

