

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



CABERNET SAUVIGNON 2015

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en la zona baja de Tupungato. Es un parral de 30 años. Las temperaturas entre el día y la noche oscilan entre 35°C y 17°C.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs.

ELABORACIÓN:

Se prensan los racimos para poder extraer todo el jugo, el cuál ira a un tanque de acero inoxidable para su desborre previo a la fermentación alcohólica. Luego se realiza una maceración en frío durante 15 días y finalizada esta maceración se inoculan levaduras. Las temperaturas de fermentación oscilan entre 8 a 10°C. No se realiza fermentación maloláctica, se somete a un sulfitado a 30 ppm. y filtrado por placas, para luego ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: se presenta brillante, verde acerado, algo pálido.

Aroma: explosivo, floral, frutas tropicales.

Sabor: entra muy fresco, de gran volumen y muy buena acidez, la que le da un final muy largo.



Análisis:

Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 3,2 g/L.
Acidez Total: 5,55

Botella:
Burdeos cónica baja verde
de 750cc.

