

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



PINOT NOIR 2016

Variedad: 100% Pinot Noir

VIÑEDO:

El viñedo de este ejemplar se encuentra a 1.300 msnm, es un viñedo joven plantado en suelos calcáreos,. El mismo tiene una pendiente muy pronunciada ayudando a la sanidad de la misma por no tener acumulación de agua, ni de heladas. El clima es montañoso, por lo que contamos con mucha amplitud térmica, entregando nos uvas con pieles más gruesas.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs. en la misma época.

ELABORACIÓN:

Se encuba en piletas de cemento, un 80% de la uva molida y el otro 20% con racimo entero. La vasija se llena por gravedad, es decir, en ningún momento se bombea, logrando que la uva llegue a su lugar de fermentación prácticamente intacta. Se hace una maceración en frío de aproximadamente 4 días y luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas o autóctonas. Durante esta fermentación las pieles son pisoneadas (pillage) 3 veces por día.

Luego se realiza la fermentación maloláctica.

Sulfitado a 30 ppm.

Filtrado por placas.

Embotellado.

NOTAS DE CATA:

Color: delicado color rojo violáceo.

Aroma: en esta cosecha prevalecen los frutos rojos combinados con minerales, hiervas, pólvora y grafito.

Sabor: en boca es muy suave y fresco gracias a su acidez, fluido y muy sedoso de largo final.

Análisis:

Alcohol: 13%

Azúcar Residual: 1.5 g/L.

Acidez Total: 4.61

Botella:

Borgoña con picada de 750cc.

