

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



## EL BARBA

*En honor a la fuente de toda vida.*



### MALBEC

Variedade: 100% Malbec

#### REGIÃO:

Gualtallary, Tupungato, Mendoza.  
Espaladeira de 8 anos com solos arenosos, predominantemente de quartzo com matriz de silte e calcário.

#### COLHEITA:

A colheita é feita manualmente, em caixas de 16 quilos, durante as primeiras horas da manhã.

#### ENCUBAGEM:

100% desengaçado em ovos de concreto.

#### FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA:

Fermentação alcoólica espontânea com leveduras nativas, a uma temperatura média de 24 C.  
Fermentação Malolática: SIM.

#### MATURAÇÃO:

Em foudres franceses de primeiro uso durante 24 meses.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: Cor negra intensa com tonalidades violáceas.  
Aroma: Profundo e complexo, muito mineral, com aromas que lembram cinzas úmidas, carvão e giz.  
Paladar: Elegante, com taninos finos e boa textura, de final persistente.

#### DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 14,7%  
Açúcar Residual: 2,5g/L  
Acidez Total: 6,1g/L

