

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 ALCOÓLICA:

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

