

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



## EL BARBA

*En honor a la fuente de toda vida.*



### MALBEC

Variety: 100% Malbec

#### REGIÓN:

Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Espaldero de 8 años con suelos arenosos, mayormente de cuarzo con matriz de limo y calcáreo.

#### COSECHA:

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

#### ENCUBADO:

100% despalillado en huevos de concreto.

#### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

FA espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio. Fermentación Maloláctica: SI

#### CRIANZA:

En foudre francés de primer uso durante 24 meses.

#### NOTAS DE CATA:

Vista: color negro intenso con tonalidades violáceas.

Nariz: profundo y complejo, muy mineral, con aromas que nos recuerda a cenizas húmedas, carbón, tiza.

Boca: en boca es elegante, con taninos finos y buena textura, de final persistente.

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,7%

Azúcar Residual: 2,5g/L

Acidez Total 6,1g/L

