



ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Field Blend



FIELD BLEND

Varieties: 60% Cabernet Sauvignon / 40% Malbec

REGIÓN:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Suelos aluvionales con alto contenido de carbonato de calcio.

COSECHA:

Se realiza la cosecha de Malbec y Cabernet sauvignon el mismo día, a mano, en cajas de 16 kilos, durante las primeras horas de la mañana.

ENCUBADO:

Despalillado enviando ambas variedades a una pileta de concreto.

FERMENTACIÓN:

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

CRIANZA:

En barricas francesas de 228 litros, de 3 y 4 uso, durante 24 meses.

NOTAS DE CATA:

Vista: brillante rojo con tonalidades violáceas
Nariz: profundo y complejo con aromas especiados, pimienta, hierbas de campo, tiza.
Boca: en boca es de taninos suaves y finos, de mucha elegancia, con acidez equilibrada y largo final.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5%
Azúcar Residual: 1,73g/L
Acidez Total 5,5g/L

