

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



PIANTAO



PINOT NOIR 2022

Varietade: 85% Cabernet Franc / 15% Malbec

REGIÃO:

Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Espaldeira de 5 anos. Solo aluvial, com grande quantidade de areia na superfície; após dois metros, encontramos pedras roladas com alto teor de carbonato de cálcio.

COLHEITA:

Realizada manualmente, em caixas de 16 quilos, durante as primeiras horas da manhã.

VINIFICAÇÃO:

100% desengaçado em tanques de concreto.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:

Espontânea com leveduras nativas, a uma temperatura média de 24°C.
Fermentação malolática: SIM

ENVELHECIMENTO:

Em barricas francesas de 228 litros, de 3º, 4º e 5º uso, por 36 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: Vermelho brilhante profundo com tonalidades violáceas.
Nariz: Elegante e complexo, com aromas especiados, pimentão, ervas de campo, destacando os descritores do Cabernet Franc.
Boca: Amplo, com taninos suculentos e amigáveis, textura e final persistente.

DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,5%

Açúcar residual: 1,6 g/L

Acidez total: 5 g/L

