

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Variedad: 85% Cabernet Franc / 15% Malbec

REGIÓN:

Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Espaldero de 5 años. Suelo aluvional, con gran cantidad de arena en la superficie, luego de dos metros encontramos piedra canto rodado con alto contenido de carbonato de calcio.

COSECHA:

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

ENCUBADO:

100 % Despalillado en piletas de concreto.

FERMENTACIÓN:

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

CRIANZA:

En barricas francesas de 228 litros, de 3 , 4 y 5 uso, durante 36 meses.

NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante rojo profundo con tonalidades violáceas.

Nariz: Elegante y complejo, con aromas especiados, pimienta, hierbas de campo, ponderando los descriptores del Cabernet franc.

Boca: En boca es amplio, de taninos jugosos y amables, con texturas y final persistente.

ANALYTICAL DATA:

Alcohol: 13,5%
Residual Sugar: 1,6 g/L
Total Acidity: 5 g/L

