

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

*Porfiado*



## PINOT NOIR

Variedade: 100% Pinot Noir

### REGIÃO:

Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Espaldeira de 70 anos com solos aluviais, profundos, com matéria orgânica.

### COLHEITA:

The harvest is done by hand, in boxes of 16 kilos, during the first hours of the morning.

### FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:

20% do cacho inteiro e o restante desengaçado, em tanques de concreto.  
Fermentação espontânea com leveduras nativas a uma temperatura média de 24 C.  
Fermentação Malolática: SIM

### ENVELHECIMENTO OU DESCANSO:

Solera de 13 anos, em barricas francesas de 500 litros.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: Cor vermelha brilhante.  
Nariz: Elegante e de grande complexidade, com aromas especiados, frutos negros e terra preta.  
Paladar: Grande amplitude, com textura e boa acidez, resultando em um final longo e persistente.



### DADOS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico: 12%  
Açúcar Residual: 1,4g/L  
Acidez Total: 5,5g/L

