

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Porfiado



PINOT NOIR

Variedad: 100% Pinot Noir

REGIÓN:

Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Espaldero de 70 años con suelos aluvionales, profundos, con materia orgánica.

COSECHA:

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

WINEMAKING:

20% racimo entero y el resto es despalillado, en piletas de concreto.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

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

CRIANZA O REPOSO:

Solera de 13 años, en barricas francesas de 500 litros.

NOTAS DE CATA:

Vista: color rojo brillante.

Nariz: Elegante y de gran complejidad, con aromas especiados, frutos negros, tierra negra.

Boca: En boca es de gran vuelo, con textura y buena acidez, obteniendo un largo final persistente.



DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12%

Residual Sugar: 1,4g/L

Total Acidity: 5,5g/L

