

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



GRAN TERROIR PINOT NOIR

Variedad: 100% Pinot Noir

REGIÓN:

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

COSECHA:

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

ENCUBADO:

En piletas de concreto con ambiente saturado en CO₂. El 30% se encubó con racimo entero; el resto despalillado.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio en pileta de concreto.
Fermentación Maloláctica: SI

CRIANZA O REPOSO:

En barricas francesas de 228 litros durante 12 meses. 5% barricas son nuevas, el resto de 3er, 4to y 5to uso.

NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante color rojo. Nariz: de gran complejidad, con notas a tierra negra, grafito, polvora. Boca: se presenta con textura rugosa, mordiente, fino y elegante.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,5%
Residual Sugar: 1,36g/L.
Total Acidity: 5,4g/L

