

# 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 CO<sub>2</sub>. 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

