

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



## PARCELARIO MALBEC

Variedade: 100% Malbec

**VINHEDO:** Zorzal

**REGIÃO:** Gualtallary

**ALTITUDE:** 1350 metros

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** espaldeira alta

**SOLO:** aluvial com alto teor de carbonato de cálcio

**COLHEITA:** manual, em caixas de 16 kg.

**MACERAÇÃO:** realizada em ovos de concreto, 100% desengaçado.

**FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA:** espontânea com leveduras nativas a uma temperatura média de 25°C.

**MODERAÇÃO:** 25 dias com as cascas.

**MATURAÇÃO:** 30% em barris franceses de 500 litros de 3º e 4º uso, e os outros 70% em ovos de concreto durante um ano.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: vermelho profundo, intenso e brilhante.

Aroma: no nariz, é austero e mineral, com aromas de ervas de montanha, giz e cimento úmido.

Paladar: bom volume, com nervosismo e textura calcária, muito fluido, fino e elegante.



### DADOS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14%  
Açúcar residual: 1,73g/L  
Acidez total: 5,10g/L

