

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 ALCOÓLICA: 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

