

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



PARCELARIO MALBEC

Variety: 100% Malbec

VIÑEDO: Zorzal

REGIÓN: Gualtallary

ALTURA: 1350 msnm

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldero Alto

SUELO: Aluvial con alto contenido de carbonato de calcio

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

ENCUBADO: Encubado en huevos de cemento 100% despallidado.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Espontánea con levaduras nativas a una temperatura promedio de 25°C

MODERACIÓN: 25 días con pieles

CRIANZA: 30% en barriles franceses de 500 litros de 3 y 4to uso y el otro 70% en huevo de cemento durante un año.

NOTAS DE CATA:

Vista: Profundo rojo intenso y brillante.

Aroma: En nariz es bien austero y mineral, con aromas a hierbas de montaña, tiza, cemento húmedo.

Boca: De buen volumen, con nervio y textura calcárea, muy fluido fino y elegante.



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14%

Residual Sugar: 1,73g/L

Total Acidity: 5,10g/L

