

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



CABERNET FRANC

Variedade: 100% Cabernet Franc

PROPRIEDADE:

De nosso vinhedo Zorzal a 1350 metros acima do nível do mar.

COLHEITA:

Realizada manualmente em caixas de 16 kg.

ELABORAÇÃO:

Encubagem em tanque de concreto com 15% de escobajo. Fermentação espontânea com leveduras nativas. A temperatura de fermentação variou entre 22 e 25°C, com duração de 10 dias. O total de dias de maceração com as cascas foi de 20 dias.

MATURAÇÃO:

Em tanque de concreto por 4 meses.

SAFRA DESTAQUE 2023:

Estamos falando de uma safra quente e seca. Obtivemos cachos naturalmente saudáveis e um ponto de colheita ideal, com grande equilíbrio entre acidez e açúcar, além de alta potência polifenólica. O resultado são vinhos com bom corpo, excelente acidez e elevada capacidade de guarda em todos os rótulos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: brilhante e de intensa cor vermelho profundo, com tonalidades violáceas.

Aroma: de pureza incomparável, revelando-se de forma genuína. Extremamente complexo e autêntico, apresenta notas especiadas como pimenta preta, pimenta branca e pimentão vermelho.

Paladar: entrada com nervo e tensão, boa amplitude em boca, com uma textura fina e extremamente agradável. A acidez presente confere frescor e suculência, tornando-o um vinho com final longo e levemente salino.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13,7%
Açúcar Residual: 3,90g/L
Acidez Total: 4,80g/L

