

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



CABERNET FRANC

Variedad: 100% Cabernet Franc

FINCA:

Parcela de nuestro viñedo Zorzal a 1350 msnm.

COSECHA:

Se realiza a mano en cajas de 16kg.

ELABORACIÓN:

Encubado en pileta de concreto con 15% de escobajo. Fermentación espontánea con levaduras nativas. La temperatura de fermentación se dio entre los 22 a 25°C y tuvo una duración de 10 días. El total de días de maceración con pieles fue de 20 días.

CRIANZA:

En pileta de cemento durante 4 meses.

COSECHA DESTACADA 2023:

Hablamos de una añada cálida y seca. Obtuvimos racimos naturalmente sanos, y un punto de cosecha óptimo de gran balance entre acidez y azúcar, de mucha potencia polifenólica. Generando vinos de buen cuerpo y acidez y logrando alta capacidad de guarda en todos los vinos.

NOTAS DE CATA:

VISTA: Brillante e intenso color rojo profundo, con tonalidades violáceas.

AROMA: De una pureza inigualable, mostrándose tal cual es. Super complejo y auténtico, mostrando aromas especiados, pimienta negra, pimienta blanca, pimienta roja.

BOCA: Entrada con nervio y tensión, de buena amplitud de boca, con una sensación de textura fina y super agradable. La presencia de acidez genera frescura y jugosidad haciéndolo un vino con un final bien largo y algo salino.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,7%
Residual Sugar: 3,90g/L
Total Acidity: 4,80g/L

