

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Terroir único



CABERNET SAUVIGNON

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Solos aluviais com alto teor de carbonato de cálcio.

COLHEITA:

Realizada manualmente, em caixas de 16 quilos, durante as primeiras horas da manhã.

ENCUBAGEM:

A encubagem é realizada de maneira redutiva. 20% do volume é com cacho inteiro, o restante desengaçado.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:

Espontânea com leveduras nativas a uma temperatura média de 24°C. Após a fermentação alcoólica, os bagaços são prensados e todo o vinho é reunido em tanque de concreto para sua maturação.

Fermentação Malolática: SIM

MATURAÇÃO OU DESCANSO:

Em tanques de concreto por aproximadamente 6 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: Brilhante, de cor vermelha.

Aroma: No nariz, é muito fresco, com notas especiadas de pimenta branca e pimentão verde.

Paladar: Entra com boa frescor e suavidade, presença texturizada e final longo.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 14%
Açúcar Residual: 1,91g/L
Acidez Total: 5,81g/L

