

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Terroir único



CABERNET SAUVIGNON

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

REGIÓN:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Suelos aluvionales con alto contenido de carbonato de calcio.

COSECHA:

Se realiza a mano, en cajas de 16 kilos, durante las primeras horas de la mañana.

ENCUBADO:

Se encuba de manera reductiva. 20% del volumen es con racimo entero, resto despallado.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio. Terminada la FA, se prensan los orujos y se junta todo el vino en pileta de concreto para su crianza. Fermentación Maloláctica: SI

CRIANZA O REPOSO:

En piletas de concreto durante 6 meses aproximadamente.

NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante color rojo.

Nariz: En nariz es muy fresco, especiado con notas a pimienta blanca, pimienta verde.

Boca: entra con buena frescura y amabilidad, presencia texturada, largo final.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14%

Residual Sugar: 1,91g/L.

Total Acidity: 5,81g/L

