

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Terroir único



PINOT NOIR

Variedade: 100% Pinot Noir

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. 30% 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 frutos vermelhos, algo de pólvora e terra preta.

Paladar: Textura fina, acidez marcante, com final longo e agradável.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12%

Açúcar Residual: 1,18g/L

Acidez Total: 5,4g/L

