

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



## *Terroir único*



### PINOT NOIR

Variedad: 100% Pinot Noir

#### 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. 30% 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, con frutos rojos, algo de pólvora y tierra negra.

Boca: es texturado fino, acidez mordiente, de largo y amable final.

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12%

Residual Sugar: 1,18g/L.

Total Acidity: 5,4g/L

