



# ZORZAL

## EL BARBA

*En honor a la fuente de toda vida.*

### MALBEC | 2017

#### Viñedo

Viñedo propio en nuestro campo, a 1350 msnm en Gualtallary. Fue plantado en el año 2013 en un medano o duna de arena de 4 metros. El suelo es Arenoso (4 mts) y compuesto fundamentalmente por cuarzo con una matriz de Limo y Calcareo.

#### Vinificación

La uva se cosecha en forma manual, en cajas de 16kg. El mosto se fermenta en huevos de cemento con levaduras nativas. Para envejecer, se cria durante 2 años en fudres franceses de 2000 litros.

#### Notas de cata

**Color:** profundo color negro con tonalidades violáceas

**Aroma:** en nariz se encuentra un vino netamente mineral, con aromas a cenizas húmedas, floral

**Sabor:** boca fina de muy buena textura, taninos finos y elegantes, de final bien largo.

EL BARBA

#### Analisis

Alcohol: 13.8 %

Acidez total: 1.41 g/L.

Azúcar residual: 5.74 g/L.

