

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



GRAN TERROIR CABERNET SAUVIGNON 2017

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO:

Conducido en espaldera alta, el viñedo de 17 años se ubica en Gualtallry, Tupungato, a 1.350 msnm. El suelo es pedregoso y arenoso, con alto contenido de carbonato de calcio (calcáreo). Durante el período de maduración de las uvas, en la zona se producen amplitudes térmicas entre el día y la noche, las que oscilan entre 15 y 18° C.

COSECHA:

La cosecha se realiza a mano en cajas de 16 kilos. El 50% de las uvas se fermenta con racimo completo (escobajos, pieles y semillas).

ELABORACIÓN:

La fermentación alcohólica se lleva a cabo de manera espontánea, con levaduras nativas, a unos 25° C, temperatura que alcanza los 29 a 30° C hacia el final del proceso. El tiempo total de maceración con las pieles es de 30 días.

CRIANZA:

El vino se guarda en barricas de 3 y 4 usos durante unos 15 meses.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo intenso y profundo, con tonalidades violetas.

Aroma: muy complejo y profundo, muestra tonos minerales y florales con un toque de pimienta verde.

Sabor: con una entrada segura en boca, muestra gran estructura, nervio y taninos firmes. Un vino amplio, de muy largo final.



Gran Terroir

Análisis:

Alcohol: 13,9%
Azúcar Residual: 1,33 g/L.
Acidez Total: 5,59

