



# ZORZAL

## EL BARBA

*En honor a la fuente de toda vida.*

### MALBEC | 2017

#### Región:

Gualtallary Rio, Tupungato, Mendoza. Espaldero de 8 años con suelos arenosos, mayormente de cuarzo con matriz de limo y calcáreo.

#### Cosecha

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

#### Encubado:

100% despalillado en huevos de concreto.

#### Fermentación Alcohólica:

FA espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio.

#### Fermentación Maloláctica: SI

#### Crianza o reposo:

En foudre francés de primer uso durante 24 meses.

#### Notas de cata

**Vista:** color negro intenso con tonalidades violáceas.

**Nariz:** complejo y muy mineral, con aromas que nos recuerda a cenizas húmedas, carbón, hierbas autóctonas.

**Boca:** en boca es elegante, con taninos finos y buena textura, de final persistente.

#### Datos analíticos

Alcohol: 14 %

Acidez total: 1,25 g/L.

Azúcar residual: 5,62 g/L.

