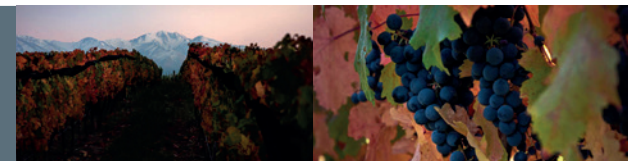


ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Field Blend



FIELD BLEND 2016

Variedades: 60% Cabernet Sauvignon / 40% Malbec

REGIÓN:

Región: 100% Gualtallary ALBO, Tupungato, Mendoza. Suelos aluvionales con alto contenido de carbonato de calcio.

COSECHA:

Se realiza la cosecha de Malbec y Cabernet sauvignon el mismo día, a mano, en cajas de 16 kilos, durante las primeras horas de la mañana.

ENCUBADO:

Despallado enviando ambas variedades a una pileta de concreto.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio.
Fermentación Maloláctica: SI

CRIANZA O REPOSO:

En barricas francesas de 228 litros, de 3° y 4° uso, durante 24 meses.

NOTAS DE CATA:

Vista: brillante rojo intenso con tonalidades violáceas.
Nariz: profundo y complejo con aromas especiados, pimienta, hierbas de campo, tiza.
Boca: en boca es de taninos suaves y refinados, de mucha elegancia, con acidez equilibrada y largo final.



DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13%
Azúcar Residual: 1,25g/L.
Acidez Total: 5,92

