

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



## PIANTA O

2015

70% CABERNET FRANC – 20% MALBEC – 10% MERLOT

### REGIÓN:

Gualtallary Monasterio, Tupungato, Mendoza. Espaldero de 5 años. Suelo aluvional, con gran cantidad de arena en la superficie, luego de dos metros encontramos piedra canto rodado con alto contenido de carbonato de calcio.

### COSECHA:

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

### ENCUBADO:

100 % Despalillado en piletas 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°, 4° y 5° uso, durante 36 meses.

### NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante rojo profundo con tonalidades violáceas.

Nariz: Elegante y complejo, con aromas especiados, pimiento, hierbas de campo, ponderando los descriptores del Cabernet franc.

Boca: En boca es amplio, de taninos jugosos y amables, con texturas y final persistente.

### DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13.5%  
Azúcar Residual: 1,6 gr/L  
Acidez Total: 5

