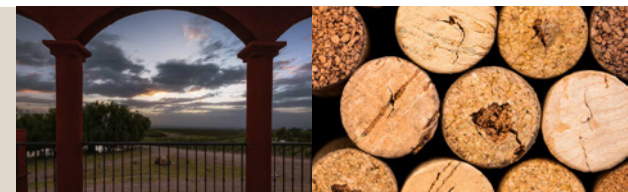


ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Porfiado



Variedad: 100% Pinot Noir
4to Corte

REGIÓN:

El Peral, Tupungato, Mendoza. Espaldero de 70 años con suelos aluvionales, profundos, con materia orgánica.

COSECHA:

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

ENCUBADO:

20% racimo entero y el resto es despallado, en piletas de concreto.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio.

CRIANZA O REPOSO:

Solera de 11 años, en barricas francesas de 500 litros.

NOTAS DE CATA:

Vista: color rojo brillante.

Nariz: Elegante y de gran complejidad, con aromas especiados, frutos negros, tierra negra.

Boca: En boca es de gran vuelo, con textura y buena acidez, obteniendo un largo final persistente.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12%
Azúcar Residual: 1g/L.
Acidez Total: 5.47

