

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



MALBEC 2019

Variedad: 100% Malbec

REGIÓN:

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

COSECHA:

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

ENCUBADO:

En piletas de concreto con ambiente saturado en CO2. El 20% se encubó con racimo entero; el resto despallado.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio en pileta de concreto.
Fermentación Maloláctica: SI

CRianza O REPOSO:

En barricas francesas de 228 litros durante 15 meses. 5% barricas son nuevas, el resto de 3er, 4to y 5to uso.

NOTAS DE CATA:

Vista: Profundo color rojo con tonalidades violáceas.

Nariz: de intensidad, con notas claras de montaña, como hierbas de campo, violetas y tiza

Boca: entra con buen volumen y agarre, gracias a su textura de taninos finos.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

pH: 3,70

Azúcar Residual: 3,50 gr/lit

Acidez Total: 5.55

