

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



CABERNET SAUVIGNON 2017

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

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:

Se encuba de manera reductiva. 100% despallado

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio. Terminada la FA, se presan los orujos y se junta todo el vino en pileta de concreto para su crianza.
Fermentación Maloláctica: SI

CRIANZA O REPOSO:

En piletas de concreto durante 6 meses aproximadamente.

NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante color rojo.

Nariz: En nariz es muy fresco, de buena tipicidad varietal, con notas a pimienta blanca, pimienta verde combinando especias y mineralidad.

Boca: entra con buena frescura y amabilidad, presencia texturada, largo final.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,5%
Azúcar Residual: 2,37 g/L.
Acidez Total: 5,43

