

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



MALBEC 2018

Variedad: 100% Malbec

VIÑEDO:

Espaldero Alto de 7 años ubicado en Gualtallary, Tupungato, a 1350 msnm. El suelo es pedregoso – arenoso, zona muy calcaria. En esta zona contamos en época de maduración de la uva con amplitudes térmicas que oscilan entre 15 – 18°C de diferencia entre el día y la noche.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs.

ELABORACIÓN:

Al igual que nuestro Sauvignon Blanc, éste Malbec se elabora en base a tres épocas distintas de cosecha. Se le realiza una maceración en frío de 15 días para intensificar la fruta fresca y luego se fermentan, las 3 cosechas con levaduras indígenas con un máximo de 28°C por separado. Una vez terminada la fermentación se hace el corte de estas distintas cosechas.

CRIANZA:

En Piletas de concreto.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo intenso y brillante.

Aroma: muy mineral, con notas marcadas de suelos calcáreos como tiza.

Sabor: entra muy fresco, de gran volumen y textura. De taninos mas bien filosofos, de largo final.

Recomendamos 5 años de guarda.



Análisis:

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1,48 gr/l

Acidez Total: 5.81

