

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



MALBEC 2020

Variedad: 100% Malbec

REGIÓN:

100% Gualtallary, 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. 20% del volumen es con racimo entero, resto despallado.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio en pileta de concreto. 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, con frutos negros, lavanda, algo de pólvora y tierra negra

Boca: de amplitud redonda, taninos finos que le entregan cierta textura, final jugoso y fresco.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1,61 gr/lit

Acidez Total: 5.21

