

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Porfiado



PINOT NOIR 2010

Variedad: 100% Pinot Noir

VIÑEDO:

Este vino parte de un corte de 2 añadas distintas de viñedos distintos, con distintos suelos, distinta altura y sus formas de conducción son en diferentes direcciones. Uno de ellos nos aporta mayor concentración en aromas y estructura y el otro nos da la elegancia, suavidad, delicadeza.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs en la misma época.

ELABORACIÓN:

En barricas de 3er uso abiertas, con pisoneo o Pillage, separando dichos viñedos. Luego se realiza la fermentación maloláctica en barricas de 1er y 2do uso de la Borgoña, fabricadas especialmente para Pinot Noir, un 30% del corte estuvo en barriles durante 3 años y el otro 70% solo 10 meses.

NOTAS DE CATA

Es un vino con mucho carácter y elegancia, donde Gualtallary nos aporta aromas minerales como grafito, pólvora, tierra y nos deja un vino con taninos profundos, elegante, de paso muy sedoso y de un final muy largo.

Sulfitado a 30 ppm.

Filtrado por placas.

Embotellado.

Análisis:

Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 1.61 gr/lit
Acidez Total: 5.17

Botella:
Embalse: Borgoña con
picada de 750cc.

