

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Porfiado



Variedad: 100% Pinot Noir
2do Corte

VIÑEDO:

Este vino nace de un corte de 4 añadas distintas (2009, 2010, 2011 y 2012) provenientes de diferentes viñedos, con suelos, alturas y formas de conducción en diferentes direcciones. Algunos de ellos aportan mayor concentración en aromas y estructura, mientras que otros entregan elegancia, suavidad y 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. Lo que hace a este vino especial, es su corte de distintas añadas, en donde cada nueva cosecha de Porfiado suma 1 o 2 añadas, acomplejando aún más sus aromas y sabores año tras año.

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.



Análisis:

Alcohol: 13.5%
Azúcar Residual: 2.4 g/L.
Acidez Total: 5.8

