

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



PIANTA O  
2011



**90% CABERNET FRANC – 5% MALBEC – 3% CABERNET SAUVIGNON – 2% SYRAH**

## VIÑEDO

Estas uvas provienen del nor-oeste de Gualtallary, una micro zona comprendida por suelos aluviales con gran cantidad de carbonato de calcio.

## COSECHA

A mano en cajas de 16 kgs

## ELABORACIÓN

Se encuban las uvas en piletas de cemento por separado y en distintos tiempos de cosecha. La técnica de elaboración durante la fermentación alcohólica es muy simple. Se deja que la temperatura aumente de forma natural a medida que las levaduras autóctonas comienzan a fermentar el mosto, hasta alcanzar los 28°C. En este período controlamos que no suba más utilizando las placas de intercambio situadas en el interior de las vasijas. Terminada la fermentación se descuba el 100% del vino gota directamente a barricas de roble francés (30% sin uso – 70% de 3er, 4to uso). Allí se produce la fermentación maloláctica. Pasado el invierno se desborran todas las barricas y se vuelven a llenar para que el vino realice su crianza por 36 meses.

## NOTAS DE CATA

Color: rojo brillante con tonalidades violáceas.

Aroma: súper complejo y mineral, con gran presencia de notas herbáceas y pimienta negra.

Sabor: gran volumen, con mucho nervio y acidez, de largo y dulce final.



Análisis: :

Alcohol: : 14,5%  
Azúcar Residual: : 3 gr/lit  
Acidez Total: : 5,9