

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



CABERNET SAUVIGNON 2018

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO:

El suelo es pedregoso y arenoso. En esta época de maduración de la uva, la zona presenta amplitudes térmicas que oscilan entre los 15°C y los 18°C de diferencia entre el día y la noche.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs.

ELABORACIÓN:

Se realiza una maceración en frío de 15 días para intensificar la fruta fresca y luego se fermenta con levaduras indígenas con un máximo de 28°C. Posteriormente se somete a crianza en piletas de concreto.

NOTAS DE CATA

Color: rojo intenso y profundo.

Aroma: fresco, de muy buena tipicidad, con presencia de pimiento verde, morrón y mineral.

Sabor: en boca entra muy suave, es de muy buen volumen, redondo, con taninos presentes, muy buena acidez, con un final fresco y largo.



Análisis:

Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 2,37 g/L.
Acidez Total: 5,43

