

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



MALBEC ROSÉ 2012

Variedad: 100% Malbec

VIÑEDO:

Espaldero alto de 4 años de edad, ubicado en Gualtallary a 1300 msnm.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs.

ELABORACIÓN:

Pasadas las 18 a 24 horas de maceración con las pieles, se extrae solo el jugo en frío. Luego reposa durante 3 a 6 días en frío para decantar las borras gruesas. La Fermentación se realiza con la misma metodología que los blancos; a baja temperatura (10 – 13°C), para preservar y concentrar los aromas.

BOTELLA:

Se recomienda un año de guarda.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo brillante.

Aroma: en nariz presenta mucha intensidad y potencia frutal. Aromas a frutilla, ciruelas, guinda, ensalada de frutas y flores.

Sabor: en boca entra muy fresco, repitiéndose la sensación de fruta. Muy buen equilibrio de acidez. Final largo.

Análisis:

Alcohol: 13.5 %
Azúcar Residual: 3.13
Acidez Total: 5.02 gr/lit

Botella:
Burdeos cónica baja
blanca x 750 cc.

