

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Field Blend



FIELD BLEND 2013

Variedades: 70% Cabernet Sauvignon / 30% Malbec

VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en la zona de Gualtallary, Tupungato. Ambos son espaldero alto de 7 a 10 años. Las temperaturas entre el día y la noche oscilan entre 35°C en el día y 20°C en la noche.

COSECHA:

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

ELABORACIÓN:

Se elaboran las dos variedades en conjunto; se realiza el proceso de molienda el mismo día para ambas variedades y se llena un tanque de acero inoxidable. Se realiza una maceración en frío de aproximadamente 12 días y luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas o autóctonas, la cual va a rondar en T° cerca de 30°C máximo. Luego de la fermentación alcohólica se descuba llenando barricas de segundo uso (70% francesa / 30% americana) y se cría entre 18 a 20 meses.

NOTAS DE CATA:

Color: intenso color rojo profundo, con tonalidades violáceas.

Aroma: profundo y complejo, destacan los frutos rojos combinados con notas a pimiento rojo y morrones, sutileza y elegancia, con algo de vainilla y coco

Sabor: de gran estructura y volumen, cuerpo sedoso con taninos texturados, la acidez le da mucha frescura haciéndolo un vino muy directo.

Análisis:

Alcohol: 15%
Azúcar Residual: 1,83 g/L.
Acidez Total: 5,74

