

ZORZAL TERROIR ÚNICO, MALBEC



VARIETALES:

Malbec

D.O.: Valle de Uco

VIÑEDO:

Espaldero alto de 15 años ubicado en Gualtallary, Tupungato, a 1.350 msnm. El suelo es pedregoso – arenoso, siendo una zona muy calcaría. En este lugar en época de maduración existen amplitudes térmicas que oscilan entre 15 a 18°C de diferencia entre el día y la noche.

ELABORACIÓN:

Se le 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 una crianza en piletas de concreto.

BOTELLA:

Se recomienda guardar por 5 años.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo intenso con tonalidades violáceas.

Aroma: súper mineral, violetas, tiza. Muy complejo y fresco.

Sabor: en boca entra con un gran volumen y con una textura muy particular dada por sus suelos calcáreos. Sus taninos son filosos, haciéndolo muy directo, con nervio y un final muy largo.