

# ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

## ZOLO BONARDA 2019



### **VARIETADES**

100% Bonarda.

### **ORIGEN**

Finca El Jarillal, Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

### **VIÑEDOS**

#### FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar

CARACTERISTICAS: Se trata de una zona de mucha pendiente, con aire fresco en las noches, y muy buena insolación, dando uvas de mucha intensidad aromática y sanidad.

### **FERMENTACIÓN**

Maceración pre-fermentativa por 5 días a 8 °C Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable por 10 a 28°C. Fermentación maloláctica en un 100%.

### **CRIANZA**

6 meses en barricas de roble.

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo violáceo brillante. Aromas a frutos rojos frescos como frutillas y frambuesas. El roble aporta notas sutiles a vainilla. En boca es amable y fresco con una acidez equilibrada.

### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 13.90 %

Acidez Total 5.68 g/l

pH 3.67

Azúcar residual 2,82 g/l

