

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO RESERVA MALBEC 2017



VARIETADES

100 % Malbec.

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 por se realiza en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 15 días a 28°C y contacto con lías de 16 días.

100% Fermentación maloláctica.

CRIANZA

12 a 14 meses en barricas de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo violáceo. Los aromas y sabores recuerdan a frutos rojos maduros como arándanos y fresas, combinados con notas florales. El roble aporta notas de chocolate y dulce de leche. Final largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.10 %

Acidez Total 5.60 g/l

pH 3.75

Azúcar residual 2.22 g/l

