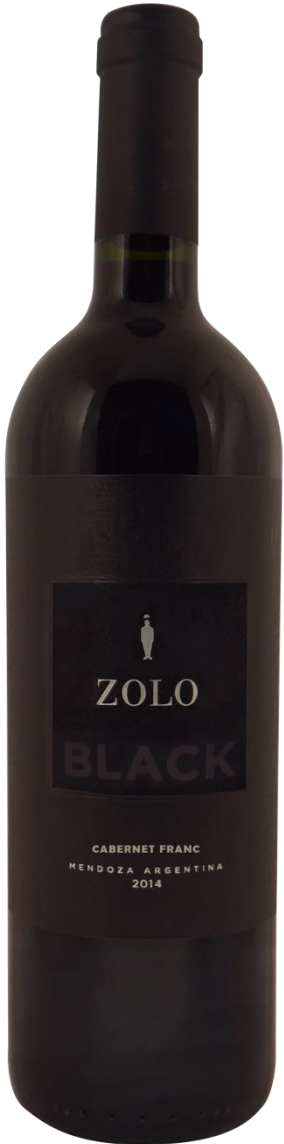


# ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

## ZOLO BLACK CABERNET FRANC 2014



### **VARIETADES**

100% Cabernet Franc

### **ORIGEN**

Finca el Jarillal (Alto Agrelo), Luján de Cuyo, Mendoza.

### **VIÑEDOS**

#### FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar

CARACTERÍSTICAS: 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**

Pre-maceración en frío (5-8°C) por 5-8 días para extraer color y aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 10 a 14 días a 28°C.

100% Fermentación Maloláctica.

Crianza de 18 meses en barricas de roble.

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo rubí luminoso y claro. Se destacan aromas a frutos rojos como la frambuesa y grosella negra, acompañados por notas de violetas y delicadas notas especiadas que recuerdan al pimienta verde y grafito. En boca es suave con taninos delicados, frutado y con un final largo.

### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 13.90%

Acidez Total 5.78 g/l

pH 3.69

Azúcar residual 2.95 g/l

