

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO BLACK PETIT VERDOT 2018



VARIEDADES

100 % Petit Verdot.

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

Crianza de 20 meses. Estiba en botella de por lo menos 12 meses antes de ser comercializado.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso casi negro. Sabores y aromas a frutos negros como la mora, grosella negra y arándanos. Estas frutas se combinan con notas especiadas como el clavo de olor y grafito. El roble aporta notas a café torrado, vainilla y ahumados. Final persistente y elegante.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.50 %

Acidez Total 6.10 g/l

pH 3.69

Azúcar residual 2.77 g/l

