

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO BONARDA 2021



VARIEDADES

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 5.40 g/l

pH 3.65

Azúcar residual 2.20 g/l

