

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

Zolo Cabernet Sauvignon 2022



VARIEDADES

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN

Finca Don Javier (Maipú), Finca Las Llamas, (Agrelo, Luján de Cuyo) & Finca El Jarillal (Alto Agrelo, Luján de Cuyo), Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA DE DON JAVIER

ALTITUD: 800 metros sobre el nivel del mar.

CARACTERÍSTICAS: Se considera junto con Luján, una de las regiones vitivinícolas más antiguas de Mendoza, con canales de riego por surcos tradicionales que distribuyen el agua del Río Mendoza, confiriendo en el caso del Malbec, una tipicidad aromática característica.

FINCA DE LAS LLAMAS

ALTITUD: 3050 pies (930 metros) sobre el nivel del mar.

CARACTERÍSTICAS: Las condiciones del suelo y el clima favorecen a las variedades de ciclo largo como el Cabernet Sauvignon. En el caso del Malbec, se obtienen vinos de muy buen color y estructura.

FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar.

CARACTERÍSTICAS: Esta es una zona muy empinada con aire fresco por la noche y muy buen sol. Esto le da a las uvas una gran intensidad aromática y muy buena salud.

CRIANZA

8 meses de paso por roble.

FERMENTACIÓN

Una pre-maceración fría tiene lugar a 8°C durante 5 días. Fermentado en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 12 días a 28°C.

100% de fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate brillante. Aromas y sabores de frutas rojas maduras, arándanos y casis, bien acompañados de notas de pimienta, vainilla y chocolate negro. Los taninos amables y la acidez hacen un vino equilibrado con un largo final.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.70 %

Acidez 5.40 g/l

pH 3.69

Ázúcar Residual 3.50 g/l

