

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

Zolo Malbec 2016



VARIEDADES

100% Malbec

ORIGEN

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

VIÑEDOS

FINCA DON JAVIER

ALTITUD: 800 metros sobre el nivel del mar.

CARACTERÍSTICAS: Es considerada junto con Lujan, una de las más antiguas zona vitícola de Mendoza, con riego tradicional por surcos, con canales que distribuyen el agua del Río Mendoza, confieren en el caso del Malbec una tipicidad aromática característica.

FINCA LAS LLAMAS

ALTITUD: 930 metros sobre el nivel del mar.

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

FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 m

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.

CRIANZA

6 a 8 meses en roble francés.

FERMENTACIÓN

Maceración pre-fermentativa por 5 días a 8 °C. Fermentación alcohólica por 8 a 10 días a 26-28°C. 100% Fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo. Aromas a frutas rojas como las ciruelas y cerezas. Su paso por roble aporta notas delicadas de vainilla. Entrada dulce y amable. Final armonioso.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.80 %

Acidez Total 5.50 g/l

pH 3.76

Azúcar Residual 3.0 g/l

