

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO ORGANIC CABERNET SAUVIGNON 2021



VARIEDADES

100 % Cabernet Sauvignon.

ORIGEN

Finca Las Uvas, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA LAS UVAS

ALTITUD: 1020 metros sobre el nivel del mar.

CARACTERISTICAS: Esta propiedad se caracteriza por tener pendiente Norte Sur, no como la pendiente normal que es de Oeste a Este, dando características diferenciales a sus vinos con buena intensidad colorimétrica, intenso aroma y buena estructura.

Finca Las Uvas no sólo ha sido certificada como orgánica por la OIA, sino que también todos los productos que utilizamos (levaduras, enzimas) se encuentran certificados como libres de OGM (organismos genéticamente modificados).

Las barricas de roble que utilizamos son de primer uso (nuevas). El resto del proceso es llevado a cabo con la correspondiente trazabilidad desde el viñedo hasta el producto embotellado.

FERMENTACIÓN

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

100% Fermentación maloláctica.

CRIANZA

8 meses de paso por roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo ladrillo brillante. Aromas y sabores a frutos rojos frescos y toques de cassis. Su paso por roble le aporta notas a vainilla. En boca es equilibrado y con taninos amables.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.30 %

Acidez Total 5.0 g/l

pH 3.83

Azúcar residual 2.33 g/l

