

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO SIGNATURE RED 2019



VARIEDADES

30% Merlot, 30% Bonarda, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec.

ORIGEN

Finca El Jarillal, Alto Agrelo, Luján de Cuyo y Finca Las Llamas, 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.

FINCA LAS LLAMAS

ALTITUD: 930 metros sobre el nivel del mar

CARACTERISTICAS: 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.

FERMENTACIÓN

Maceración pre-fermentativa por 5 días a 8 °C. Fermentación alcohólica por se realiza en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 12 días a 28°C, con una posterior Maceración de 16 días.

100% Fermentación maloláctica.

CRIANZA

6 meses de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Color rojo con tintes violáceos. Aromas y sabores a frutos rojos como la cereza y frambuesa. Aroma intensos y persistentes. En boca es armonioso, con un excelente equilibrio entre la acidez y el dulzor.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.7 %

Acidez Total 5.30 g/l

pH 3.76

Azúcar Residual 5.90 g/l

