

# ZOLO

## SUSTAINABLY FARMED

### ZOLO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020



#### **VARIEDADES**

100% Cabernet Sauvignon.

#### **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 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**

12 a 14 meses en barricas de roble de primer y segundo uso.

#### **NOTAS DE CATA**

El color es rojo rubí intenso. Aromas y sabores a ciruela madura, cassis y pimienta negra. Las barricas de roble aportan aromas a café torrado y chocolate con mermelada de ciruelas. En boca es largo y untuoso.

#### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 14.10 %

Acidez Total 5.77 g/l

pH 3.80

Azúcar Residual 2.98 g/l

