

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO RESERVA CABERNET FRANC 2019

VARIEDADES

100% Cabernet Franc.

ORIGEN

Finca Las Llamas, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

VIÑEDOS

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.

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

Color rojo intenso. Presenta aromas a frutos rojos como la frambuesa y ciruela roja, mezclados con sutiles notas florales y herbáceas. Presenta taninos dulces y su acidez es equilibrada lo que le otorga frescura. Su paso por madera aporta complejidad, notas a vainilla y chocolate. Es un vino muy elegante.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.0 %

Acidez Total 5.55 g/l

Ph 3.68

Azúcar Residual 3.6 g/l

