

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO BLACK CABERNET FRANC 2017



VARIETADES

100 % Cabernet Franc.

ORIGEN

Finca El Jarillal (Alto Agrelo), Luján de Cuyo, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar.

CARACTERÍSTICAS: Esta es una zona muy empinada con aire fresco por la noche y muy buen sol. Esto le da a las uvas una gran intensidad aromática y muy buena salud.

FERMENTACIÓN

La pre-maceración en frío tiene lugar a 8°C durante 5-8 días. Fermentado en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 10 a 14 días a 28°C. 100% de fermentación maloláctica.

CRIANZA

Envejecido durante 18 meses en barricas de roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante y claro. Aromas a frutos rojos como la frambuesa y la grosella negra, acompañados de notas violetas y delicadas notas especiadas que recuerdan a la pimienta verde y al grafito. En el paladar es suave con taninos delicados, frutales, con un largo final

DATOS TECNICOS

Alcohol 13.90 %

Acidez Total 5.55 g/l

pH 3.60

Azucar Residual 2.987 g/l