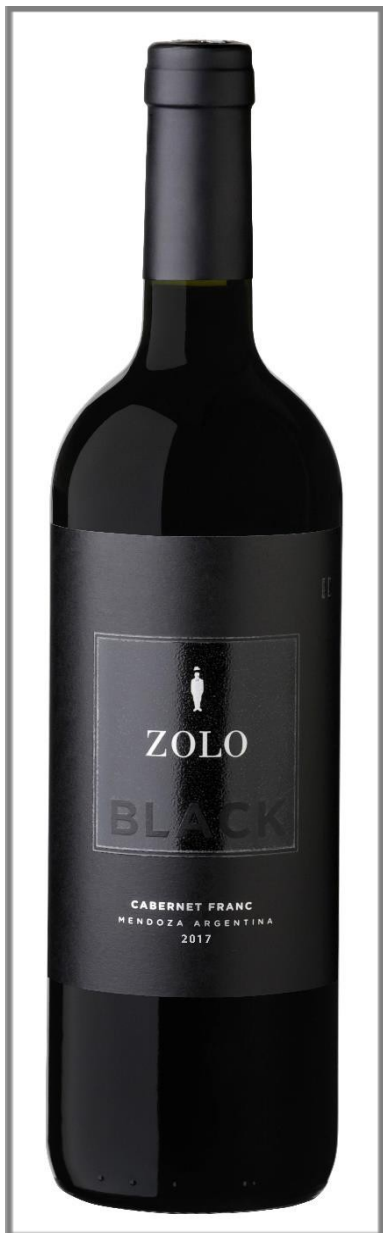


# ZOLO

## SUSTAINABLY FARMED

### ZOLO BLACK CABERNET FRANC 2017



#### **VARIEDADES**

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