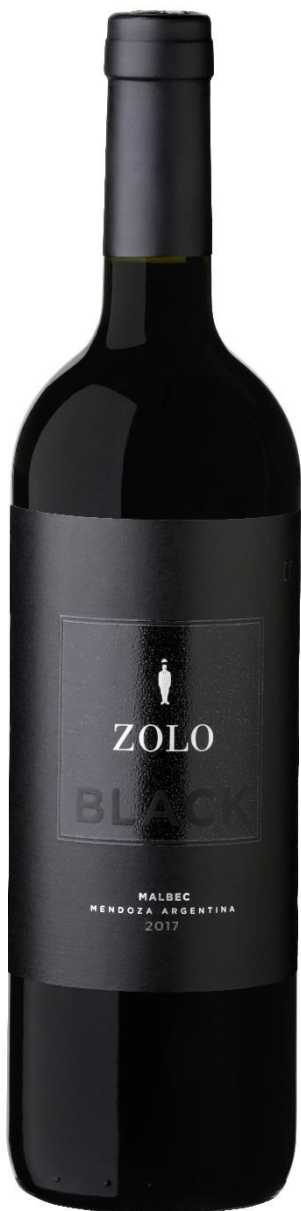


ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO BLACK MALBEC 2017



VARIETADES

100 % Malbec.

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 15 días a 28°C y contacto con lías de 16 días.

100% Fermentación maloláctica.

CRIANZA

Crianza de 18 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%). Estiba en botella de por lo menos 12 meses antes de ser comercializado.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo profundo con tintes púrpuras. Aromas y sabores a frutos rojos secos como las ciruelas pasas y a higos bien acompañados con violetas y finos mentolados. Notas licorosas y taninos amables, es largo y untuoso.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.30 %

Acidez Total 5.30 g/l

pH 3.80

Azúcar residual 2.0 g/l

