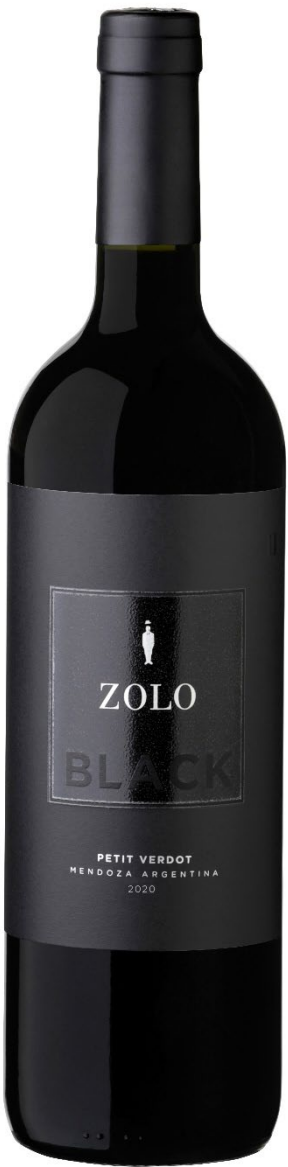


# ZOLO

## SUSTAINABLY FARMED

### ZOLO BLACK PETIT VERDOT 2020



#### **VARIETADES**

100 % Petit Verdot.

#### **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 20 meses. Estiba en botella de por lo menos 12 meses antes de ser comercializado.

#### **NOTAS DE CATA**

Color rojo intenso casi negro. Sabores y aromas a frutos negros como la mora, grosella negra y arándanos. Estas frutas se combinan con notas especiadas como el clavo de olor y grafito. El roble aporta notas a café torrado, vainilla y ahumados. Final persistente y elegante.

#### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 14.50 %

Acidez Total 6.10 g/l

pH 3.69

Azúcar residual 2.77 g/l

