

# ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

## ZOLO BLACK MALBEC 2020



### **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

CARACTERÍSTICAS: 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 14.70 %

Acidez Total 5.67 g/l

pH 3.72

Azúcar residual 2.89 g/l

