

# ZOLO

## SUSTAINABLY FARMED

### ZOLO BONARDA 2022



#### **VARIETADES**

100% Bonarda.

#### **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 en tanques de acero inoxidable por 10 a 28°C. Fermentación maloláctica en un 100%.

#### **CRIANZA**

6 meses en barricas de roble.

#### **NOTAS DE CATA**

Color rojo violáceo brillante. Aromas a frutos rojos frescos como frutillas y frambuesas. El roble aporta notas sutiles a vainilla. En boca es amable y fresco con una acidez equilibrada.

#### **DATOS TÉCNICOS**

Alcohol 13.90 %

Acidez Total 5.10 g/l

pH 3.80

Azúcar residual 3.20 g/l

