

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

Zolo Rosé 2022



VARIETADES

80% Syrah
15% Merlot
5% Bonarda

ORIGEN

Finca Las Llamas (Agrelo) y Finca el Jarillal (Alto Agrelo), Luján de Cuyo, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA LAS LLAMAS

ALTITUD: 930 metros sobre el nivel del mar

CARACTERISTICAS: Las condiciones de suelo y clima favorecen a las variedades de ciclo largo a obtener vinos de muy buen color y estructura.

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

Fermentación alcohólica ocurre a bajas temperaturas con el agregado de levaduras seleccionadas. Sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color salmón pálido, brillante. Se destacan aromas a rosas y hojas acompañado con frutos rojos frescos como la cereza y ciruela. En boca tiene una acidez equilibrada. Un vino fresco.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.0 %

Acidez Total 6.22 g/l

pH 3.21

Azúcar Residual 5.60 g/l

