

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022



VARIETADES

100% Cabernet Sauvignon.

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 12 días a 28°C, con una posterior Maceración de 16 días.

100% Fermentación maloláctica.

CRIANZA

12 a 14 meses en barricas de roble de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA

El color es rojo rubí intenso. Aromas y sabores a ciruela madura, cassis y pimienta negra. Las barricas de roble aportan aromas a café torrado y chocolate con mermelada de ciruelas. En boca es largo y untuoso.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.90 %

Acidez Total 5.77 g/l

pH 3.73

Azúcar Residual 2.28 g/l

