

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

ZOLO SIGNATURE RED 2022

VARIETADES

40% Bonarda, 30% Merlot, 30% Syrah.

ORIGEN

Finca El Jarillal , Alto Agrelo, Luján de Cuyo & Finca Las Llamas, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

VIÑEDOS

FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar.

CARACTERÍSTICAS: Esta es una zona muy empinada con aire fresco por la noche y muy buen sol. Esto les da a las uvas una gran intensidad aromática y muy buena salud.

FINCA DE LAS LLAMAS

ALTITUD: 3050 pies (930 metros) sobre el nivel del mar.

CARACTERÍSTICAS: Las condiciones del suelo y el clima favorecen a las variedades de ciclo largo como el Cabernet Sauvignon. En el caso del Malbec, se obtienen vinos de muy buen color y estructura.

FERMENTACIÓN

Se realiza una pre-maceración en frío (5º-8ºC) durante 3 días para extraer el color y los aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable durante unos 10 a 14 días a 27º C en contacto con el roble. 100% Fermentación maloláctica.

CRIANZA

6 meses en barricas de roble francés y americano (75%/25%) y barricas de roble americano (75%/25%).

NOTAS DE CATA

Color rojo púrpura. Aromas delicados y persistentes de frutas rojas como la cereza y la frambuesa. El paladar es suave, aterciopelado y armonioso, con un excelente equilibrio entre la acidez y la dulzura.

DATOS TECNICOS

Alcohol 14.0 %

Acidez Total 5.20 g/l

pH 3.80

Azúcar Residual 5.40 g/l

