

http://www.tapiz.com.ar/wines/fichas_zolo_reserva_c.htm



ZOLO RESERVA MALBEC 2004

Bodega: Bodega Tapiz

Varietal: Malbec

Cosecha: 2004

Región: Tupungato, Vistaflores y Altamira, Mendoza

País de origen: Argentina

Blend: 100% Malbec

Enólogo: Fabián Valenzuela

Notas de Cata

El Malbec Reserva de ZOLO presenta un intenso color violáceo, típico de los Malbec argentinos. En nariz se sienten frutos rojos con una marcada presencia floral, con toques de vainilla. La sensación en boca es suave con taninos maduros y aterciopelados.

Comentarios de Viñedo

Las uvas usadas para el Malbec reserva de ZOLO, provienen de las mejores áreas vitivinícolas de Mendoza, ubicadas entre 1050 y 1300 metros sobre el nivel del mar. La diversidad de zonas permite obtener mayor complejidad aromática en los vinos.

Vendimia

El **2004** se caracterizó por tener una primavera seca con temperaturas elevadas y alta frecuencia de viento Zonda, lo que obligo a mantener un régimen elevado de riegos para obtener un adecuado crecimiento de los pámpanos, en algunos casos este no fue suficiente y no se pudo lograr una canopia optima. Durante la cosecha a fines de Marzo se produjeron algunas lluvias que perjudicaron algunas variedades de la zona este de la Provincia, pero en la zona alta esto favoreció a tener una mayor hidratación en las uvas y poder prolongar la cosecha sin elevar demasiado el nivel de azúcar.

Vinificación

Tanto la cosecha como la selección de uvas es en forma manual. Se realiza una maceración previa a la fermentación durante aproximadamente 5 días a una temperatura de 8°C. La fermentación tiene lugar en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 14 días a una temperatura de aproximadamente 28°C. Luego se realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano de primer uso. La crianza tiene lugar en las mismas barricas durante 14 meses.

Análisis

Alcohol: 13.8 % - **Acidez Total:** 5.9 g/l - **pH:** 3.6

Picanha ao forno, salada de cebola e tomate. Almoço em 26 de julho de 2009.

<http://www.santaceiavinhos.com.br/lancamentos.php?acao=exibir&id=8>

ZOLO MALBEC RESERVA



Um vinho extremamente elegante e misterioso. Sua singularidade e qualidade provêm da uva Malbec, referência dos argentinos.

Sua tonalidade se destaca pelo vermelho intenso, tons violáceos e azulados. Seus aromas lembram as ameixas bem maduras, cassis e frutas vermelhas. Seu envelhecimento em barris de carvalho, proporciona uma determinada nuance de baunilha e chocolate.

Trata-se de um vinho intenso e de grande valor.

Rótulo

ZOLO MALBEC RESERVA 2004

100% Malbec

Vinhedos: situados em Mendoza, Agrelo, Luján de Cuyo

Altitude: 960 e 1.300 metros sobre o nível do mar.

Envelhecimento: mais de 10 meses em barris de carvalho francês e americano.

Cor: violáceo intenso, típico do Malbec argentino.

Aroma: concentrado de amora e groselha ao olfato e ceve toque de baunilha e especiarias.

Sabor: suave e doce, com um acento a taninos aveludados e maduros na boca.

Alc. 13,8%.

Picanha ao forno, salada de cebola e tomate. Almoço em 26 de julho de 2009.