

[http://www.tapiz.com.ar/wines/fichas\\_zolo\\_reserva\\_c.htm](http://www.tapiz.com.ar/wines/fichas_zolo_reserva_c.htm)



## ZOLO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2005

Bodega: Bodega Tapiz

Varietal: Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2005

Región: Viñedo único de San Pablo (Valle de Uco, Mendoza)

País de origen: Argentina

Blend: 100% Cabernet Sauvignon

Enólogo: Fabián Valenzuela

### **Notas de Cata**

El vino ofrece un intenso y profundo color rojo rubí con tintes azulados. Los aromas son poderosos y complejos con una nariz concentrada en cassis, ciruelas y frutos rojos. La crianza en barricas de roble francés (95%) y americano (5%) de primer y segundo uso, le aportan un dejo de vainilla y chocolate.

Recomendado por Decanter.com (Noviembre, 2006)

### **Comentarios de Viñedo**

Las uvas Cabernet utilizadas en esta línea de reserva, son cuidadosamente seleccionadas de solo un viñedo propio, situado en la localidad de Tupungato (Valle de Uco), a más de 1300 metros sobre el nivel del mar.

### **Vendimia**

Esta vendimia se caracterizó por condiciones climáticas muy favorables para el proceso de maduración de las variedades tintas, donde la madurez fenólica y la acumulación de azúcar fue creciendo en forma simultánea, pudiendo cosechar en condiciones óptimas de madurez.

### **Vinificación**

La uva es cosechada y seleccionada a mano para obtener la mejor calidad de fruta. Se realiza una maceración previa a la fermentación durante aproximadamente 5 días a una temperatura de 8 °C. La fermentación alcohólica tiene lugar en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 28°C durante 12 días (aprox.) Maceración Post fermentativa de 16 días. Fermentación maloláctica en un 100%. La crianza tiene lugar en barricas de roble francés (95%) y americano (5%) de primer y segundo uso durante 13 meses.

### **Análisis**

Alcohol: 14 %

Acidez Total: 5.8 g/l:

pH: 3.55

*Salmão assado com alcaparras e batatas gratinadas da Casa.  
Almoço com Dodo & Cia., em 20 de setembro de 2009.*