

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.*