

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



GRAN TERROIR PINOT NOIR 2012

Variedad: 100% Pinot Noir.

VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en la zona baja de Tupungato. Es un espaldero alto de 7 años. Las temperaturas entre el día y la noche oscilan entre los 35° C (día) y 15° C (noche), esto genera mayor grosor en la piel con lo que luego contaremos con un Pinot Noir de mayor color y estructura comparado con la media. El suelo es arenoso.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 kgs en la misma época.

ELABORACIÓN:

En barricas de 3er uso abiertas, con pisoneo o Pillage.

Luego se realiza la fermentación maloláctica en barricas de 1er y 2do uso de la Borgoña, fabricadas especialmente para Pinot Noir, y tiene una crianza en las mismas entre 10 y 14 meses.

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo violáceo algo apagado.

Aroma: En nariz se encuentra toda la magia de Gualtallary, donde se realzan los aromas a pólvora, grafito, minerales, tierra, frutos secos.

Sabor: En boca entra muy suave, de buena estructura y volumen, muy sedoso de largo final.

Sulfitado a 30 ppm.

Filtrado por placas.

Embotellado.

Gran Terroir

Análisis:

Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 2 gr/l
Acidez Total: 5,80

Botella

Borgoña con picada de 750cc.



Prova da safra 2011 no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.