

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



## GRAN TERROIR PINOT NOIR 2016

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.

*Gran Terroir*

### Análisis:

Alcohol: 13%  
Azúcar Residual: 1.76 g/L.  
Acidez Total: 5.40



*Safrá 2016. Jantar em 08/08/18. Alta Gama, Comida Camponesa da Borgonha.*