



Safra 2016. Prova em 20/08/2019. Pantucci Pátio Batel.

Zorrito Salvaje

- **Denominación de Origen:** Valles de Itata y Maule
- **Tipo de Uva:** 50% Cinsault (Valle de Itata) 50% País (Valle del Maule)
- **Grados Alcohólicos:** 13°
- **Tipo de cosecha:** Manual

Notas de cata

- **Color:** Púrpura con reflejos rubí, limpio y transparente.
- **Aroma:** Con una nariz afrutada donde predominan las bayas rojas.
- **Sabor:** Agradable y fácil de beber, con un buen nivel de acidez que le da frescura. El tanino es delicado, redondo y aterciopelado.
- **Maridaje:** Cazuela de carne y guisos, cordero y mollejas. Quesos de vaca, chocolates.
- **Recomendación:** Servir a 15°.

Vinificación

Vinificación natural con levadura nativa. Maloláctica espontánea en tanque de acero inoxidable. No filtrado No presionado. Decantación por gravedad.

Premios

Safrá 2016. Prova em 20/08/2019. Pantucci Pátio Batel.



Puntajes nacionales

Guía Descorchados: 92 puntos para Zorrito Salvaje 2016.

Guía Vinau: 93 puntos para Zorrito Salvaje 2016.

Puntajes internacionales

Robert Parker's Wine Advocate: 91 puntos para Zorrito Salvaje 2016.

El viñedo

Viñedo de secano de 80 años. Este viñedo está trabajando con antiguas técnicas de tracción animal sin herbicidas ni pesticidas.

Estas características son su condición y su manejo ancestral con los viejos métodos de transferencia de generación en generación. El respeto por la naturaleza y el trabajo campesino, que es a escala humana, dan como resultado una calidad de fruta que es la base de un buen vino.

Safra 2016. Prova em 20/08/2019. Pantucci Pátio Batel.