

ZORZAL

WEINBERGE

& WINERY



Terroir único



MALBEC

Variante: 100% Malbec

REGION:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Alluviale Böden mit hohem Gehalt an Calciumcarbonat.

ESSENS/ERNTE:

Von Hand hergestellt, in Kartons zu 16 Kilogramm, in den frühen Morgenstunden.

VEREINFACHT:

Es wird auf reduktive Weise vergärt. 30% des Volumens ist ganztraubig, Rest entsteht.

ALKOHOLISCHE VERGÄRUNG:

Spontan mit einheimischen Hefen bei durchschnittlich 24°C. Nach der VA wird der Trester gepresst und der Wein in einen Betonbehälter für die Reifung gegeben. Milchsäuregärung: JA

REIFUNG O. RUHE:

In Betonpfannen etwa 6 Monate lang.

NOTEN DES VERKOSTUNGS:

Auge: Helle rote Farbe.

Nase: Sehr frisch, mit roten Früchten, etwas Pulver und schwarze Erde.

Mund: fein strukturiert, beißende Säure, lang und sanfter Abgang.

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 14%

Restzucker: 1,61 g/L.

Gesamtsäure: 5,21 g/L

