

ZORZAL

WEINBERGE UND WEINKELLEREI

Terroir einzigartig



PINOT NOIR

Rebsorte: 100% Pinot Noir

REGION:

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

ERNTE:

Die Ernte erfolgt von Hand, in 16-kg-Kisten, in den frühen Morgenstunden.

MAZERIERUNG:

Reduktive Maischegärung. 30% des Volumens mit ganzen Trauben, der Rest entrappt.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG:

Spontangärung mit einheimischen Hefen bei durchschnittlich 24°C. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung werden die Trester gepresst und der gesamte Wein zur Reifung in einen Betontank gegeben. Malolaktische Gärung: JA

AUSBAU ODER REIFUNG:

In Betontanks für ca. 6 Monate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Auge: Brillante, rote Farbe.

Nase: Sehr frisch, mit roten Früchten, etwas Schwarzpulver und schwarzer Erde.

Gaumen: Fein texturiert, bissige Säure, langer und angenehmer Abgang.



ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 12%

Restzucker: 1,18g/L.

Gesamtsäure: 5,4g/L

