

ZORZAL WEINBERGE



GRAN TERROIR MALBEC

Rebsorte: 100% Malbec

REGION:

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

ERNTE:

Von Hand geerntet, in 16-kg-Kisten, in den frühen Morgenstunden.

MAZERIERUNG:

In Betontanks mit CO₂-gesättigter Atmosphäre. 20% mit ganzen Trauben, der Rest entrappt.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG:

Spontan mit einheimischen Hefen bei durchschnittlich 24°C im Betontank.
Malolaktische Gärung: JA

AUSBAU ODER REIFUNG:

In französischen 228-Liter-Fässern für 15 Monate. 5% neue Fässer, der Rest 3., 4. und 5. Belegung.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Auge: Tiefes Rot mit violetten Tönen. Nase: intensiv, mit klaren Bergnoten wie Feldkräutern, Veilchen und Kreide. Gaumen: guter Körper und Griff dank feiner Tanninstruktur.

Gran Terroir

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 14,5%
Restzucker: 1,76g/L.
Gesamtsäure: 5,81g/L

