

ZORZAL

WEINBERGE

& WINERY



Terroir único



PINOT NOIR ROSÉ

Rebsorte: 100% Pinot Noir

REGION:

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

ERNTE:

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

PRESSUNG:

Direkte, reduktive Pressung. Es wird nur der Vorlaufmost mit seiner zwiebelchalenfarbenen Tönung für die anschließende alkoholische Gärung verwendet.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG:

Spontan mit einheimischen Hefen bei durchschnittlich 13°C. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird geklärt, stabilisiert, filtriert und abgefüllt. Malolaktische Gärung: NEIN

AUSBAU ODER RUHEZEIT:

In Edelstahltanks für 2 Monate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Auge: Brillant, zwiebelchalenfarben. Nase: Mineralisch, mit floralen Noten und roten Früchten. Gaumen: Lebendig, mit Spannung, vertikaler Säure und anhaltendem Abgang.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 11%
Restzucker: 2,12g/L
Gesamtsäure: 5,7g/L

