

ZORZAL WEINGÜTER



GRAN TERROIR PINOT NOIR

Varietät: 100% Pinot Noir

REGION:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Alluviale Böden mit hohem Kalkgehalt.

ERNTE:

Von Hand, in Kartons à 16 kg, in den frühen Morgenstunden durchgeführt.

VERSCHLUMPFUNG:

In Betonbecken mit CO₂-gesättigter Atmosphäre. 30% wurde mit dem ganzen Traubenbesatz verschlossen; der Rest entstielt.

ALKOHOLISCHE VERZYUGUNG:

Spontan mit einheimischen Hefen bei durchschnittlich 24°C in Betonbehälter.
Malolaktische Gärung: JA

REIFUNG O RUHEN:

In französischen Eichenfässern zu 228 Liter über 12 Monate. 5% der Fässer sind neu, der Rest 3., 4. und 5. Nutzung.

BAUCHNOTEN:

Auge: Glänzendes Rot. Nase: von großer Komplexität, mit Noten von schwarzer Erde, Graphit, Pulver.
Mund: präsentiert sich mit rauer Textur, beißend, fein und elegant.

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 1,36 g/L

Gesamtattraktivität: 5,4 g/L

