

## ZORZAL Porfiado Pinot Noir 3\* corte

**VARIETALES:** 100% Pinot Noir

**D.O.:** Valle de Uco

### ELABORACIÓN:

Nace de la porfiada idea de dejar que el lugar hable. Las uvas se cosechan a mano y fermentan con sus levaduras nativas en piletas de concreto, usando una parte de racimo entero para darle carácter y estructura. La extracción es un arte sutil, con suaves pisoneos manuales que buscan la esencia sin imponerse, manteniendo así EL ALMA INTACTA del viñedo desde el primer momento.

### CRIANZA:

Este vino es un pacto con el tiempo. El 3er CORTE es el resultado de un ensamblaje de 8 AÑADAS (2009-2016), unidas en un sistema de crianza perpetua. Las cosechas más antiguas, maduras pacientemente en barricas de roble francés, aportan la sabiduría y la complejidad. Las más jóvenes entregan su energía y su fruta vibrante. No es la historia de un año, sino la memoria líquida de la viña, embotellada para desafiar al olvido.

### NOTA DE CATA:

**Color:** Un vino que se revela en la copa con un color rubí brillante y seductor.

**Aroma:** Su nariz es una declaración de principios: una explosión de mineralidad con notas de tiza, grafito y pólvora que porfían por el protagonismo, seguidas por una delicada estela de cerezas y frambuesas silvestres.

**Sabor:** En boca es vibrante, de una textura casi eléctrica y a la vez sedosa. Su final es larguísimo, persistente, dejando una huella mineral que se niega a desaparecer.

