

ZORZAL FIELD BLEND



VARIETALES: 60% Cabernet Sauvignon
40% Malbec

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

En barricas francesas de 228 litros, de 3° y 4° uso, durante 24 meses.

CRIANZA:

Este método de crianza en barricas usadas tiene como objetivo aportar finura y elegancia al vino, sin que la madera opaque el carácter mineral y la fruta provenientes del viñedo. El resultado es un vino de gran estructura y volumen, con un cuerpo sedoso y taninos texturizados, complementado por una acidez que le confiere frescura.

NOTA DE CATA:

Color: color rojo brillante con tonalidades violáceas.

Aroma: de gran tipicidad, notas a pimienta negra, blanca, morrón mezclado con notas minerales.

Sabor: de entrada vertical, con tensión y nervio, de largofinal.