

## ZORZAL Porfiado Pinot Noir 5\* corte

**VARIETALES:** 100% Pinot Noir

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

### ELABORACIÓN:

La filosofía es la de no dejar huella. La uva, cosechada en el punto exacto de frescura, fermenta de forma espontánea en piletas de concreto, movida por sus propias levaduras. El uso de racimo entero no es un capricho, es una búsqueda de textura, de ese nervio que eriza la piel. Cada acción es mínima, casi un susurro, para no perturbar la esencia del viñedo, para que el vino llegue a la botella con EL ALMA INTACTA.

### CRIANZA:

Este 5to CORTE es un vino que se niega a olvidar. Es una biblioteca líquida que atesora la memoria de 13 AÑADAS (2009-2021) en un mismo lugar. Dentro de las barricas de roble francés, el tiempo deja de ser lineal: la sabiduría de las cosechas más viejas se entrelaza con la audacia de las más jóvenes. No es una simple mezcla, es un organismo vivo que evoluciona, una crianza perpetua que embotella la porfiada esencia de Gualtallary.

### NOTA DE CATA:

**Color:** Un vino que se presenta en la copa con una honestidad brutal, luciendo un color rubí translúcido y vibrante, con sutiles reflejos atejados que narran su larga historia.

**Aroma:** En nariz, es un golpe de roca y fruta: la tiza, el grafito y un recuerdo a pólvora dominan la escena, dejando espacio para que se asomen notas de guindas y hierbas de montaña.

**Sabor:** Su alcohol increíblemente bajo (11,8%) se traduce en una boca eléctrica y tensa, con una acidez punzante y una textura etérea. Su final es un eco mineral infinito, una marca imborrable en la memoria. PORFIADO.

