

ZORZAL Porfiado Pinot Noir 4* 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:

Nace del respeto por la uva y la obsesión por el lugar. La fermentación arranca por sí sola, impulsada por las levaduras salvajes que habitan el viñedo. Se trabaja en piletas de concreto, con una porción de racimo entero que le da nervio y una textura inconfundible. Cada paso es una decisión deliberada para intervenir lo menos posible, para que el vino exprese su origen con una pureza brutal, manteniendo EL ALMA INTACTA.

NOTA DE CATA:

Color: Un vino que porfía con el tiempo y lo demuestra en la copa, donde luce un color rojo cereza brillante, con destellos cobrizos que delatan su pacto con los años.

Aroma: Su nariz es un viaje al corazón de la piedra: grafito, tiza y pólvora se entrelazan con notas sutiles de cereza agria y hierbas silvestres.

Sabor: En boca, su baja graduación alcohólica (12,3%) se traduce en una tensión vibrante, una acidez que lo recorre como un relámpago y una textura de taninos finísimos. Su final es kilométrico, un eco mineral que se aferra al paladar y se niega a desaparecer. PORFIADO.

