



ZORZAL TERROIR ÚNICO, PINOT NOIR ROSÉ

VARIETALES:

Pinot Noir

D.O.: Valle de Uco

VIÑEDO:

Espaldero alto de 4 años de edad, ubicado en Gualtallary a 1300 msnm.

ELABORACIÓN:

Pasadas las 18 a 24 horas de maceración con las pieles, se extrae solo el jugo en frío. Luego reposa durante 3 a 6 días en frío para decantar las borras gruesas. La Fermentación se realiza con la misma metodología que los blancos; a baja temperatura (10 – 13°C), para preservar y concentrar los aromas.

BOTELLA:

Se recomienda guardar por 1 año.

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo brillante.

Aroma: en nariz presenta mucha intensidad y potencia frutal. Aromas a frutilla, ciruelas, guinda, ensalada de frutas y flores.

Sabor: en boca entra muy fresco, repitiéndose la sensación de fruta. Muy buen equilibrio de acidez. Final largo