

ZORZAL TERROIR ÚNICO, PINOT NOIR



VARIETALES:

Pinot Noir

D.O.: Valle de Uco

VIÑEDO:

El viñedo de este ejemplar se encuentra a 1.300 msnm en Gualtallary, Tupungato. Es un viñedo joven plantado en suelos calcáreos, con una pendiente muy pronunciada lo que ayuda a la sanidad de la uva por no tener acumulación de agua, ni de heladas. El clima es montañoso, por lo que existe una gran amplitud térmica, entregando uvas con pieles más gruesas.

ELABORACIÓN:

Se incuba en piletas de cemento, un 80% de la uva molida y el otro 20% con racimo entero. La vasija se llena por gravedad, es decir, en ningún momento se bombea, logrando que la uva llegue a su lugar de fermentación prácticamente intacta. Se hace una maceración en frío de aproximadamente 4 días y luego comienza la fermentación alcohólica con Levaduras indígenas o autóctonas. Durante esta fermentación las pieles son pisoneadas (pillage) 3 veces por día. Se realiza fermentación maloláctica, luego se somete a un sulfitado a 30 ppm. y filtrado por placas, para luego ser embotellado.

NOTAS DE CATA:

Color: buena intensidad para la variedad, junto con tonalidades violáceas.

Aroma: nos encontramos con un Pinot Noir muy intenso en nariz, dado por nuestro terroir. Aromas a mora negra, frutilla, tierra y notas minerales.

Sabor: directo, claro, vertical. Fluye dentro de la boca con mucha vida y suavidad, de buen volumen, de gran acidez que lo hace muy fresco y de un final dulce y largo.