

ZORZAL Porfiado Pinot Noir 6* corte



VARIETALES: Pinot Noir 100%

D.O.: Mendoza, Argentina

VINIFICACIÓN:

En barricas de 3er uso abiertas, con pisoneo o Pillage, separando dichos viñedos. Luego se realiza la fermentación maloláctica en barricas de 1er y 2do uso de la Borgoña, fabricadas especialmente para Pinot Noir.

CRIANZA:

Un 30% del corte estuvo en barriles durante 3 años y el otro 70% solo 10 meses.

NOTA DE CATA:

Color: profundo e intenso. Rojo vivo con tonalidades violáceas.

Aroma: Es un vino con mucho carácter y elegancia, donde Gualtallary nos aporta aromas minerales como grafito, pólvora, tierra y nos deja un vino con taninos profundos, elegante.

Sabor: de paso muy sedoso y de un final muy largo.