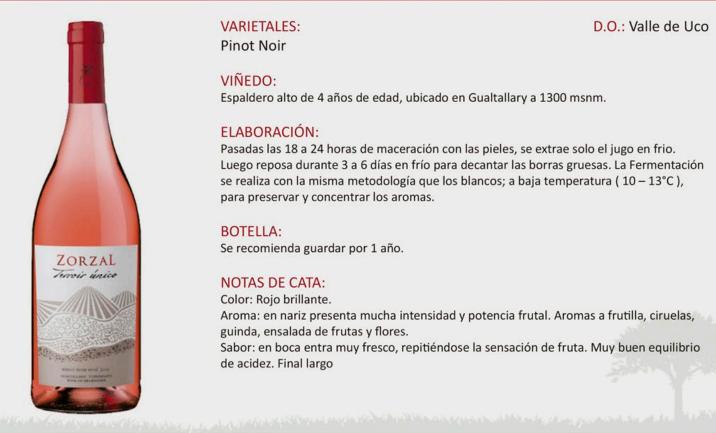


# ZORZAL TERROIR ÚNICO, PINOT NOIR ROSÉ



**VARIETALES:** 

**Pinot Noir** 

### 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 frio. 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.

D.O.: Valle de Uco

### 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