



## ZORZAL TERROIR ÚNICO, CABERNET SAUVIGNON

### VARIETALES:

Cabernet Sauvignon

D.O.: Valle de Uco

### VIÑEDO:

Espaldero Alto de 15 años ubicado en Tupungato. El suelo es pedregoso y arenoso. En esta época de maduración de la uva, esta zona presenta amplitudes térmicas que oscilan entre 15°C y 18°C de diferencia entre el día y la noche.

### COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs.

### ELABORACIÓN:

Se le realiza una maceración en frío de 15 días para intensificar la fruta fresca y luego se fermenta con levaduras indígenas con un máximo de 28°C. Posteriormente se somete a crianza en piletas de concreto.

### BOTELLA:

Se recomienda guardar por 5 años.

### NOTAS DE CATA:

Color: Rojo intenso y profundo.

Aroma: fresco, de muy buena tipicidad, con presencia de pimienta verde, morrón y mineral.

Sabor: en boca entra muy suave, es de muy buen volumen, redondo, con taninos presentes, muy buena acidez con un final fresco y largo.