



ZUNZUN  
**TINTO COFERMENTADO 2020**



*En el  
viñedo*

**VARIEDAD** • 45% Malbec, 55% Bonarda.

**ORIGEN** • Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

**ALTITUD DEL VIÑEDO** • 1.000 msnm.

**DENSIDAD** • 7.200 PLANTAS POR  
HECTÁREA

**RENDIMIENTO** • 1 PLANTA POR  
BOTELLA

**MANEJO DEL VIÑEDO** • Conducido en espaldero alto plantado sobre suelo arcilloso - franco arenoso con riego por goteo.

**MÉTODO DE SELECCIÓN** • Doble selección manual.

**INFORME DE COSECHA** • Fue un año muy cálido, lo que adelantó el punto madurativo, pero a través del riego logramos equilibrar la acidez y obtener una adecuada maduración fenólica, destacando el color y la frescura final.

*En la  
bodega*

**FECHA DE COSECHA** • PRINCIPIOS DE  
MARZO 2020

**MÉTODO DE COSECHA** • A mano.

**MACERACIÓN** • Se acondiciona un 90% de uva despalillada con un 10% de raspón. En esta etapa se trabaja con temperaturas inferiores a 10 °C durante 6 días.

**RECEPCIÓN DE BODEGA** • Se recibe en cajas de 18 kg. Hay una doble selección de uvas.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** • Con levaduras indígenas, realizando 2 pisoneos diarios durante el primer tercio de fermentación con temperaturas 18/23 °C

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** • Se realiza en un tanque de hormigón con temperatura controlada de 18 °C, durante 20 días.

**CRIANZA** • 3 meses sobre lías en huevo de cemento.

**EMBOTELLADO** • Finales de agosto 2020.

**PRODUCCIÓN TOTAL** • 500 cajas.

**ENÓLOGA** • Angelina Yañez.

**NOTAS DE CATA** • Color rojo violáceo vivo con tonos rubí, en nariz se encuentran notas florales y frutas cítricas recordando pomelo, en boca presenta una acidez equilibrada y delicada, con retrogusto floral.

