



ZUNZUN  
**TINTO COFERMENTADO 2020**



## Na vinha

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

**ORIGEM** • Agrelo, Luján de Cuyo - Mendoza.

**ALTITUDE DO VINHEDO** • 1.000 msnm.

**DENSIDADE** • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

**RENDIMENTO** • 1 PLANTA POR GARRAFA

**GESTÃO DA VINHA** • Conduzido em uma alta treliça plantada em solo argiloso - franco-arenoso com irrigação por gotejamento.

**MÉTODO DE SELEÇÃO** • Seleção dupla manual.

**RELATÓRIO DE COLHEITA** • Foi um ano muito quente, que antecipou o ponto de maturação, mas através da irrigação conseguimos equilibrar a acidez e obter uma maturação fenólica adequada. Destacando a cor e o frescor final.

## Na adega

**DATA DE COLHEITA** • INÍCIO DE MARÇO 2020

**MÉTODO DE COLHEITA** • Manual.

**MACERAÇÃO** • 90% de uvas desengaçadas são acondicionadas com 10% de engaço, nesta fase trabalhamos com temperaturas inferiores a 10 °C durante 6 dias.

**RECEPÇÃO DO ARMAZÉM** • É recebido em caixas de 18kg. Há uma dupla seleção de uvas.

**FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA** • Com leveduras indígenas, pisando duas vezes ao dia durante o primeiro terço da fermentação a temperaturas de 18/23 °C.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA** • Ocorre em tanque de concreto com temperatura controlada de 18 °C, por 20 dias.

**ENVELHECIMENTO** • 3 meses em borras em ovo de cimento.

**ENGARRAFAMENTO** • Final de Agosto de 2020.

**PRODUÇÃO TOTAL** • 500 caixas.

**ENÓLOGA** • Angelina Yañez.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO** • Cor vermelha violeta viva com tons rubi, no nariz destacam-se notas florais e citrinos a lembrar a toranja, na boca apresenta uma acidez equilibrada e delicada, com um retrogosto floral.

