



ZUNZUN
ROSADO DE CAB. FRANC 2021

Na vinha

VARIETAL • 100% Cabernet Franc.

ORIGEM • Agrelo, Luján de Cuyo - Mendoza.

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

DENSIDADE • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Conduzido em uma alta treliça plantada em solo franco pedregoso 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 • PRIMEIRA QUINZENA DE FEVEREIRO 2021

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Uma curta maceração de 40% é realizada com a pele a uma temperatura de 5 °C.

RECEPÇÃO DO ARMAZÉM • É recebido em caixas de 18 kgs.

PRENSAGEM • Realiza-se após maceração prévia de 5 horas trabalhando com leve pressão.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA • Em ovos de cimento, com leveduras autóctones a trabalhar 20 dias com temperaturas baixas entre 15/16 °C, preservando assim a frescura e os aromas.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • É realizado a 18 °C, acondicionado em ovos de cimento, por 23 dias.

ENVELHECIMENTO • 3 meses nas borras.

ENGARRAFAMENTO • Primeira quinzena de agosto de 2021.

PRODUÇÃO TOTAL • 1.500 caixas.

ENÓLOGA • Angelina Yañez.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • De cor salmão subtil, no nariz encontram-se aromas a ervas e notas de citrinos, no final um ligeiro sabor mentolado com um final de boca fresco. Na boca sentimos mineralidade e redondeza, com acidez.