



ZUNZUN
ROSADO DE CAB. FRANC 2020



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Franc.

ORIGEN • Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

ALTITUD • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1995

DENSIDAD • 7200 PLANTAS POR
HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 1 PLANTA
POR BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero

TIPO DE SUELO • Franco pedregoso

MÉTODO DE SELECCIÓN • Doble selección
manual

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • PRIMERA QUINCENA
DE FEBRERO

RECEPCIÓN DE BODEGA • Se recibe en cajas
de 18kgs. Se realiza doble selección manual.

MACERACIÓN • Se realiza una maceración corta
de 40% con piel a temperatura de 7 °C.

PRENSADO • Posteriormente 7 horas de la
maceración previa, trabajando con presiones de
trabajo suaves hasta 250 bar.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA •
En huevo de cemento, con levaduras autóctonas.
Duración de las misma 22 días con temperaturas
entre 15 °C / 16 °C, conservando frescura y aromas.

CRIANZA • 3 meses sobre lías

NOTAS DE CATA • Color salmón pálido, en nariz
se encuentran aromas piracínicos, herbal y notas
cítricas de cáscara de naranja y damasco, al final un
leve mentolado. En boca sentimos, mineralidad y
rendondez, con acidez equilibrada y un retrogusto
floral y fresco.
