



ZUNZUN
TINTO COFERMENTADO 2020



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 45% Malbec, 55% Bonarda.

ORIGEN • Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

ALTITUD • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1963 / 1999

DENSIDAD • 7200 PLANTAS POR
HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 1 PLANTA
POR BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero

TIPO DE SUELO • Franco arcilloso - franco arenoso

MÉTODO DE SELECCIÓN • Doble selección manual

PRODUCCIÓN TOTAL DE BOTELLAS • 3000 botellas

EMBOTELLAMIENTO • Finales de Agosto.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • PRIMERA QUINCENA DE MARZO

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

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

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

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se realiza en depósito de concreto con temperaturas controladas de 18 °C, durante 20 días.

CRIANZA • 3 meses sobre lías en huevo de cemento.

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

