

ZUNZUN



TINTO COFERMENTADO 2023

EN EL VIÑEDO

VARIETAL Malbec 60% Bonarda 40%

ORIGEN Finca Lamadrid Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO 1000 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN 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

FECHA DE COSECHA Primera quincena de marzo 2023

MÉTODO DE COSECHA A mano

INFORME DE COSECHA La primavera resultó fresca con temperaturas cercanas a 0 grados en varias ocasiones durante el mes de octubre, pero sin bajar de ese valor, hasta que el último día del mes se produjeron heladas parciales que afectaron los cultivos sobre todo en Valle de Uco. En nuestras zonas de cultivos los daños fueron ínfimos. El verano fue seco y muy caluroso, pensamos que la cosecha se iba a retrasar, pero a mediados de diciembre y enero las temperaturas cálidas ligeramente comenzaron a aumentar acelerando la maduración, cosechando entre 10 a 15 días antes de lo habitual, debido a la menor producción. El clima se mantuvo estable con temperaturas superiores a los promedios, permitiendo que el retorno de las sustancias de reserva a las raíces fuera total para que la planta entre en receso con naturalidad. Los vinos se expresan elegantes, de acidez propiamente natural y de perfil acentuado.

EN LA BODEGA

RECEPCIÓN EN BODEGA Se recibe en bines de aproximadamente 340 kgs, los racimos se cosechan de forma manual y se seleccionó previo a su proceso.

MACERACIÓN Se realiza 95% de la materia prima despalillada en huevo de concreto, 5% racimos enteros durante 3 días a temperaturas bajas y sin movimientos.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Se realiza en huevos de concreto, se deja subir gradualmente la temperatura hasta 20°C, trabajando con levaduras indígenas y se prolonga alrededor de 20 días con pisoneos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Se realiza de forma espontánea.

CRIANZA Sobre sus lías en huevo de concreto.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,3% Ac total: 5,95
Ph: 3,48% Azúcar: 1,95%

EMBOTELLADO enero 2024

ENÓLOGA Angelina Yañez

NOTAS DE CATA A la vista color rubí intenso brillante, de profundidad media. En nariz encontramos moras, arándanos, frambuesa, frutillas, y ciruela, también pimienta blanca, notas minerales, terrosas y toques herbáceos. En boca la pimienta se vuelve rosada, confirmamos la ciruela y el vino es balanceado con taninos integrados y equilibrados con notas florales. Es fresco y fácil de beber.

MARIDAJE Ideal para acompañar un tartare o carpaccio de res, una hamburguesa o el comienzo de un asado, piensa: morcilla, chorizo o choripan con chimichurri, alguna carne magra, también tacos al pastor o cerdo a la leña. La frescura lo hace un vino ideal para una mousse de chocolate.