

# ZUNZUN



ROSADO DE CABERNET FRANC 2023

## EN EL VIÑEDO

**VARIETAL** 100% Cabernet Franc

**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 franco pedregoso con riego por goteo

**FECHA DE COSECHA** Segunda quincena de febrero 2023

**MÉTODO DE COSECHA** A mano

**INFORME DE COSECHA** La primavera resultó fresca con temperaturas cercanas al 0 grado 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 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 bins de aproximadamente 300 kgs, los racimos se cosechan de forma manual y se seleccionan previo a su proceso.

**MACERACIÓN** Se realiza el 80% de la materia prima en la prensa durante 2 horas en contacto, los racimos se presan de manera suave con bajas presiones evitando la extracción de color no deseada. El mosto obtenido se envía a una vasija con bajas temperaturas donde realizará su decantación estática alrededor de 18 horas; posteriormente se separa la fase limpia y se trasiega a huevo de concreto.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** Se realiza en huevos de concreto y se prolonga alrededor de 16 días, se trabaja con levaduras indígenas y con temperaturas controladas entre 14° -16°C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** Se realiza de forma espontánea

**CRianza** Sobre sus lías en huevo de concreto.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,1%    Ac total: 6,15  
Ph: 3,35%    Azúcar: 1,85%

**EMBOTELLADO** enero 2024

**ENÓLOGA** Angelina Yañez

**NOTAS DE CATA** De color rosa intenso brillante. En nariz encontramos aromas de cereza, arándano y manzana al igual que cáscara de naranja y pomelo. Notas florales de violeta y rosa. En boca es amable, fresco, equilibrado.

**MARIDAJE** Se deja tomar solo, pero también quesos, prosciutto, tartare de atún o de res, vegetales rostizados o escalivada; pescados como trucha o salmón, o una pasta con cherrys confitados.