



ZUNZUN
ROSADO DE CAB. FRANC 2021

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Franc.

ORIGEN • Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

DENSIDAD • 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.

MÉTODO DE SELECCIÓN • Doble selección manual

INFORME DE COSECHA • Fue un año muy cálido, lo que adelantó el punto madurativo, pero a través del riego logramos equilibrar la acidez y obtener una adecuada frescura final.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • PRIMERA SEMANA
DE FEBRERO 2021

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • Se realiza una maceración corta del 40% con el hollejo a una temperatura de 5 °C.

RECEPCIÓN DE BODEGA • Se recibe en cajas de 18 kg.

PRENSADO • Se realiza luego de la maceración previa de 5 horas trabajando con presiones suaves.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • En huevos de cemento, con levaduras indígenas trabajando 20 días con temperaturas bajas entre 15/16 °C así se conservan frescura y aromas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se realiza en huevos de cemento por 16 días con temperaturas acondicionadas.

CRIANZA • 3 meses sobre lías.

EMBOTELLADO • Primera quincena de agosto de 2021.

PRODUCCIÓN TOTAL • 1.500 cajas.

ENÓLOGA • Angelina Yañez.

NOTAS DE CATA • Color salmón sutil, en nariz se encuentran aromas herbales y notas de frutos cítricos, al final un leve mentolado con retrogusto fresco. En boca sentimos mineralidad y redondez, con acidez equilibrada y envolvente.