



ZINFANDEL 2016 CANELONES, URUGUAY

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Zinfandel

COSECHA: Marzo 2016

MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN: Durante 15 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada con adición de levaduras seleccionadas

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En tanque con adición de bacterias lácticas

AÑEJAMIENTO: Permaneció en tanques de acero inoxidable por un periodo de 6 meses

ESTABILIZACIÓN: Por frío en tanques

ENVASADO: Octubre 2016

PRODUCCIÓN: 3335 botellas

DISEÑO DE VINOS: Analía Lazaneo y Valentina Gatti

DESCRIPCIÓN DE LA AÑADA

La añada 2016 fue ligeramente más fría que la añada 2015, generando vinos menos concentrados y más frescos. Sin duda se trata de una gran añada, con vinos que ya se muestran muy amables en boca.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 13,3% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,0 g/l

AZÚCAR: 2 g/l

PH: 3,62

Zinfandel | Artesana
Las Brujas - Canelones - Uruguay

VINOS FINOS DE URUGUAY