
ZORRITO SALVAJE



Denominación de Origen: Valles de Itata and Maule.

Tipo de uva: 50% Cinsault (Valle de Itata) 50% Pais (Valle del Maule)

Grado Alcohólico: 13°.

Tipo de cosecha: Hand picked.

Vinificación: Vinificación natural con levadura nativa. Malolacticina espontánea en tanque de acero inoxidable. No filtrado No presionado. Decantación por gravedad.

La viña: Viñedo de secano de 80 años. Este viñedo está trabajando con antiguas técnicas de tracción animal sin herbicidas ni pesticidas.

Estas características son su condición y su manejo ancestral con los viejos métodos de transferencia de generación en generación. El respeto por la naturaleza y el trabajo campesino, que es a escala humana, dan como resultado una calidad de fruta que es la base de un buen vino.

Notas de Cata:

Color: color púrpura con reflejos rubí, limpio y transparente.

Aroma: Con una nariz afrutada donde predominan las bayas rojas.

Gusto: Agradable y fácil de beber, con un buen nivel de acidez que le da frescura. El tanino es delicado, redondo y aterciopelado.

Maridaje: Cazuela de carne y guisos, cordero y mollejas. Quesos de vaca, chocolates.

Recomendaciones: Servir a 15 ° C.

PREMIOS



Puntajes nacionales:

Guía Descorchados: 92 puntos para Zorrito Salvaje 2016.

Puntajes internacionales:

Robert Parker Wine Advocate: 91 puntos para Zorrito Salvaje 2016.