

ARTIST SERIES #3

HÉCTOR ZAMORA

2015
Vino Tinto

Variedad

82% Cabernet Sauvignon
18% Merlot

Vendimia

Octubre de 2015.

Elaboración

Uvas de Cabernet Sauvignon y Merlot de los viñedos del Pago, vendimiados y seleccionados manualmente y microvinificados en barricas de roble francés de 225 litros. Fermentación maloláctica en barrica con movimientos de lías dos veces por semana.

Tiempo en barrica

18 meses en barricas de roble francés de grano extrafino.

Tiempo en botella

Mínimo de 18 meses en botella.

Servicio

16° - 18°C (60° - 65° F)

Color

Color rojo rubí, con ribete violáceo.

Nariz

Nariz compleja con matices de fruta negra acompañados de especias y notas minerales.

Boca

Entrada suave en boca con tanino redondo y sabroso que da paso a un final fresco, fino y largo.

Producción limitada

900 botellas.

Armonización

Barbacoa, carnes rojas, caza, quesos, embutidos.

