



# 2017 Gran Terroir Pinot Noir Gualtallary Zorzal

Intens og håndhøstet Pinot Noir fra Tupungato, hvor temperaturen svinger fra 15-35 grader om dagen fra det prisvindende "Winery of the year".

## Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Simrætter, Barbecue, Meditationsvin, Gris



Rødvin



Pinot Noir



Argentina



Mendoza



2017

## Zorzal Wines

Lavet på håndhøstede druer fra den lavere del af Tupungato, hvor temperaturen varierer mellem 35 grader om dagen og 15 grader om natten. Den store forskel giver druerne et tykkere drueskind end normalt, hvilket giver vinen en dybere farve, større aromatisk kompleksitet og en flottere struktur. Druerne gæres med vildgær i åbne trækår inden den lagres på store Bourgogne fade i op til 14 måneder. Resultatet er en meget floral og mineralsk Pinot Noir med intens kølig bærfrugt. Fadlagringen forstyrrer ikke den rene frugt men giver let krydrede strejf. Smagen er uhyre fokuseret med flot dybde og syre og en lækker lang finish.

### Informationer

Varenummer	32031317
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Zorzal Wines
Region	Mendoza
Druesammensætning	100% Pinot Noir
Lagring	10-14 måneder på egetræsfade