

ZOLO BLACK CABERNET FRANC 2018

● DESCRIÇÃO DO VINHO

Por trás da marca Zolo, estão Fabián Valenzuela, reconhecido enólogo da Argentina, bem como Jean Claude Berrouet, famoso enólogo francês, que trabalhou por mais de 40 anos como principal enólogo do consagrado Château Pétrus. De mãos dadas, safra a safra, trabalham para alcançar a maior expressão dos atributos que caracterizam os vinhos. Este Zolo Black foi cultivado na Finca El Jarillal, localizada a mais de 1.050 metros acima do nível do mar, no Alto Agrello, Luján de Cuyo, Mendoza. Trata-se de uma zona com muitas encostas, com ar fresco durante a noite e muita insolação durante o dia, dando uvas de muito boas sanidade e intensidade aromática. O vinho é elaborado com por cento com a uva Cabernet Franc. A Cabernet Franc tem características físicas muito parecidas com a Cabernet Sauvignon, porém seus vinhos apresentam qualidades bem distintas. Originária da França, produz vinhos aromáticos que apresentam desde cedo características frutadas e às vezes herbáceas. No visual, o Zolo Black Cabernet Franc apresenta cor vermelha rubi luminosa e límpida. No olfativo exibe aromas de frutas vermelhas, como framboesa e groselha negra, acompanhados de notas de violetas e delicadas notas de especiarias que lembram pimenta verde e grafite. Na boca é macio com taninos delicados, frutado e com longo final. Um vinho extremamente elegante, exaltando a espetacular adaptação que a Cabernet Franc exibe em solos argentinos. Envelheceu 18 meses em barricas de carvalho francesas (95%) e americanas (5%).


País:
Argentina

Uva:
Cabernet Franc

Temperatura:
16 a 18 °C

Decantar por:
90 minutos

Teor alcoólico:
14,3%

Corpo:
●●●●●

Guardar em adega
*climatizada até:
2030*
● HARMONIZAÇÃO

Pernil de cordeiro, Paleta assada, Parmigiano Reggiano, Parrillada, Pato assado, Picanha com pouco tempero, Pernil assado ao forno e Peru recheado.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.