

## O positivo 2022

### VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad  
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe  
Edad de viñedo: 14 años  
Altura: 400 metros smn  
Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

### ENOLOGÍA

Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%  
4 200 botellas producidas  
Añejamiento: 12 meses en barrica francesa de primero y segundo uso  
Terminado: Clarificado y filtrado  
Levadura: CSM-CLOS

### SABORES DOMINANTES



Ciruela



Tabaco



Violetas



Tocino ahumado



Vainilla



### PROCESO:

O positivo 2022 es el resultado de dos uvas cosechadas de manera perfecta en un año de mucho calor. Donde la Cabernet aporta fruta y estructura mientras que la Syrah brinda acidez, especias y flores. Este es un gran ejemplo de lo que sucede cuando dos uvas se complementan de manera correcta una a la otra.

### NOTAS DEL VIÑEDO:

La temporada 2022 inició con un invierno frío y corto con mínimas precipitaciones (alrededor de 150mm) lo cual es muy por debajo del promedio. La presencia de vientos Santa Ana durante floración ocasionó una pérdida de aproximada del 40% de la producción dándonos como resultado una mayor concentración de sabores, propiciando perfiles frutales.