

O positivo 2020

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 12 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito
descompuesto

ENOLOGÍA

Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%
6 000 botellas producidas
Añejamiento: 12 meses en barrica americana
Terminado: Clarificado y filtrado
Levadura: CSM-CLOS

SABORES DOMINANTES



Ciruela



Tabaco



Violetas



Tocino
ahumado



Vainilla



PROCESO:

O positivo busca presentar lo mejor de dos mundos, balancear la intensidad y acidez de nuestro syrah con la frutalidad y permanencia del Cabernet Sauvignon creando un vino de fácil consumo, pero gran complejidad. Maceración fría extendida, fermentación en acero inoxidable, 12 meses de barrica americana que buscan balancear la potencia del vino.

NOTAS DEL VIÑEDO:

2020 inició con una temporada de lluvias larga y fría (500 ml) seguida por una primavera e inicio de verano templados. El verano trajo temperaturas medias, pero fue seguido de una ola de calor muy fuerte que aceleró la maduración de algunas de las variedades tardías y generó incendios fuertes en la región. Un verano templado permitió una retención de acidez que nos permitió buscar mayor maduración sin sacrificar frescura.