

O positivo 2021

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 13 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 y
americana de primero y segundo uso
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 francesa y americana que buscan balancear la potencia del vino.

NOTAS DEL VIÑEDO:

La temporada 2021 inició con un invierno frío y muy largo, con lluvias ligeras (alrededor de 180mm) que se extendieron hasta principios de marzo. La temperatura promedio se mantuvo debajo de los 20° C hasta finales de mayo lo cual ocasionó una brotación tardía y una temporada corta de maduración. Los rendimientos de la uva estuvieron debajo del promedio y los perfiles dominantes primarios disminuyeron en fruta y aumentaron en flores y especias.