

## 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.