



FICHA TÉCNICA VINO | Château Camou Zinfandel 2020

VARIEDAD

- Uva varietal 100% Zinfandel proveniente de nuestro viñedo de mas de 20 años, ubicado en el Valle de Guadalupe. Bajo el sol californiano y las brisas del pacífico, crean un terruño perfecto para la máxima expresión de esta cepa, cosechada en la Cañada del Trigo, Baja California.

VINIFICACIÓN

- Cosecha manual y selección de racimos. Maceración en frío durante 5 días, al cabo de lo cual se fermentó en tanque de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 28°C - 30°C, para finalizar la fermentación alcohólica a temperaturas más bajas y proceder a una maceración post-fermentativa. La fermentación maloláctica tuvo lugar de forma espontánea en barricas nuevas de roble francés y americano, para luego añejarse durante 18 meses en las mismas. Se realizó entonces el ensamble y embotellado y se llevó a sala de cavas para su evolución final en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

- Vino de color rojo violáceo brillante y limpio. Intensidad varietal aromática elegante muy presente con notas de tabaco, frutas negras, moras, flores como la violeta, chocolate; la madera interactúa con estos aromas aportando vainilla y tabaco. De paladar aterciopelado, muy bien equilibrado, con acidez fresca y taninos finos, y acabado muy largo con sabores a sabores a moras, mermeladas, pimienta de cayena y tostados.

ANÁLISIS

Alcohol	13.7%
pH	3.52
Acidez total	6.15 g/l
Acidez volátil	0.74 mg/l
Azúcar residual	2.5 g/l

PRESENTACIÓN – 750ml
CORCHO NATURAL – 24x48mm
PRODUCCIÓN TOTAL – 2,300 botellas
CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO – 12 años

MARIDAJE SUGERIDO

Confit de pato, pork belly glaseado, lomo a la ciruela, moles, costillas BBQ, chicharrón de pulpo, carnitas atún.

TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C

