

---

# ZORRITO SALVAJE

---



**Denominación de Origen:** Valles de Itata and Maule.

**Tipo de uva:** 50% Cinsault (Valle de Itata) 50% Pais (Valle del Maule)

**Grado Alcohólico:** 13°.

**Tipo de cosecha:** Hand picked.

---

**Vinificación:** Vinificación natural con levadura nativa. Malolacticina espontánea en tanque de acero inoxidable. No filtrado No presionado. Decantación por gravedad.

---

**La viña:** Viñedo de secano de 80 años. Este viñedo está trabajando con antiguas técnicas de tracción animal sin herbicidas ni pesticidas.

Estas características son su condición y su manejo ancestral con los viejos métodos de transferencia de generación en generación. El respeto por la naturaleza y el trabajo campesino, que es a escala humana, dan como resultado una calidad de fruta que es la base de un buen vino.

---

## Notas de Cata:

**Color:** color púrpura con reflejos rubí, limpio y transparente.

**Aroma:** Con una nariz afrutada donde predominan las bayas rojas.

**Gusto:** Agradable y fácil de beber, con un buen nivel de acidez que le da frescura. El tanino es delicado, redondo y aterciopelado.

**Maridaje:** Cazuela de carne y guisos, cordero y mollejas. Quesos de vaca, chocolates.

**Recomendaciones:** Servir a 15 ° C.

---

## PREMIOS



### **Puntajes nacionales:**

Guía Descorchados: 92 puntos para Zorrito Salvaje 2016.

### **Puntajes internacionales:**

Robert Parker Wine Advocate: 91 puntos para Zorrito Salvaje 2016.