

Zerberos Viento Zephyros 2019

El Vino

- La marca: Zerberos Viento Zephyros 2019
- Origen: Cebberos - Gredos
- Enólogo: Daniel V. Ramos

Viticultura

- Variedad: 100% Albillo Real de San Martín de Valdeiglesias injertadas sobre Rupestris de Lot
- Fincas: Maraños y Valdehornos
- Suelos: arena granítica
- Orientación: en cara norte
- Edad: Más de 70 años
- Vendimia: manual en cajas pequeñas, realizado el 17 de Agosto

Enología

Vendimia:

- La uva se selecciona en mesa de selección.

Fermentación alcohólica:

- Duración: 16 días
- Temperatura: 21 ° C
- Recipiente. Barrica de roble francés de 225 litros
- Maceración con pieles: 72 horas de racimo entero estrujado

Envejecimiento:

- Crianza: durante 11 meses en barricas de 225 litros de roble francés
- Producción: 842 botellas + 12 Magnum
- Lote: ZVZ19

Análisis:

- Contenido alcohólico: 14,6 %
- Acidez total: 4,28g/l
- pH: 4,00
- Acidez volátil: 0,76 g/l
- Filtración: No filtrado ni clarificado

Zerberos Viento Zephyros 2019

Wine

- The brand: Zerberos Viento Zephyros 2019
- Origen: Cebreros - Gredos
- Winemaker: Daniel V. Ramos

Viticulture

- Variety: 100% Albillo real grafted on Rupestris de Lot
- Vineyard: Marañones y Valdehornos
- Soils: granitic sand
- Orientation: north faced vineyards
- Age: over 70 years old
- Harvest: manual in 15 kg crates, the 17th of August

Winemaking

Harvest:

- The grapes are sorted on the sorting table.

Alcoholic fermentation:

- Duration: 16 days
- Temperature: up to 21 °C
- Fermented in french oak barrels of 225 litres
- Skin maceration: 72 hours of whole bunch crushed

Ageing:

- Ageing: 11 months in 225 litre French oak barrel
- Production: 842 bottles + 12 Magnum
- Lot N°: ZVZ19

Analysis:

- Alcoholic content: 14,6 %
- Total acidity: 4,28 g/l
- pH: 4,00
- Volatile acidity: 0,76 g/l
- Filtration: Not fined nor filtered