

MC Manis Zinfandel (2017)

IDENTIDAD



Bodega	McManis Family Vineyards
Nombre	MC Manis Zinfandel
Año	2017
Uvas	Zinfandel (100 %)
Ubicación	Estados Unidos > California > Lodi
Categoría	Vino Tinto
Precio	16,35 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
Acidez	6.08 g/l
Azúcar	25.30 g/l
pH	3.40

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de	6 Meses
Info. sobre	Después de 7-9 días de fermentación de acero inoxidable en las pieles, se prensó el mosto y el vino terminó la fermentación. El vino fue envejecido, en promedio, durante 4-6 meses con una combinación de roble nuevo y usado, francés y americano.

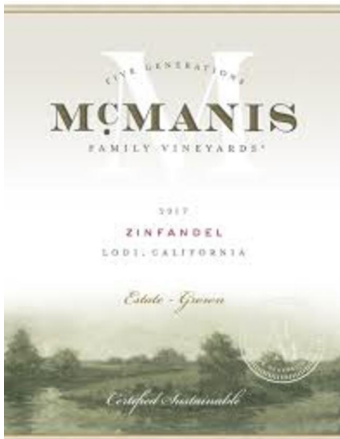
VIÑEDO

Viticultura	El 90% de la fruta para nuestro Zinfandel 2017 provino de Lodi. El resto provino de viñedos sostenibles dentro del Valle. Las uvas para nuestro Lodi Zinfandel 2017 se cosecharon entre el 24 de agosto y el 3 de septiembre, con un promedio de Brix de 25.3.
-------------	--

REFERENCIAS

Web <https://int.mcmanisfamilyvineyards.com/>

COMENTARIO



McManis Family Vineyards MC Manis Zinfandel (2017)

Comentario a zinfandel (Primitivo en Italia) es una variedad de uva tinta. La variedad abarca el 11,34% de los viñedos de California.¹ El análisis de su ADN ha revelado que es la misma uva que en Croacia se conoce como crljenak kaštelanski y tribidrag, y que en la región italiana de Apulia (donde se introdujo en el siglo XVIII) se conoce como primitivo.² La uva se llevó a los Estados Unidos a mediados del siglo XIX, donde se la nombró con variaciones del nombre zinfandel, que probablemente tenga un origen austríaco.

Esta uva produce un vino tinto robusto, aunque en los Estados Unidos también se produce un vino semi-dulce rosado llamado white zinfandel que se vende seis veces más que el tinto.³ El alto contenido en azúcar de la uva puede provocar que en la fermentación se alcancen niveles de alcohol que superen el 15%.⁴

El sabor del vino tinto depende del nivel de madurez de las uvas con las que se hace. Los sabores a frutos rojos como frambuesa predominan en vinos de áreas vitivinícolas más frías⁵ mientras que el sabor a mora, anís y pimiento son más comunes en áreas más cálidas⁵ y los vinos hechos de los clones de primitivo que han madurado antes.

PREMIOS:

Gold Medal

2019 San Francisco International Wine Competition

Silver Medal

2019 Los Angeles International Wine & Spirits Competition

Gold Medal 96pts

2019 California State Fair

CLUB DE CATAS
TORREJÓN

CATAS (1)

Fecha	16 de octubre de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	89.0
Platos	Ideal con comida tex-mex, costillas con salsa, codornices y churrasco.
Visual	Color púrpura oscuro con ribete carmín. Capa media-alta. Limpio y brillante. Presenta una lágrima potente.
Olfato	Intensidad aromática media-alta, muy elegante. A copa parada presenta aromas de frutas del bosque, moras y grosellas maduras. Tabaco y notas de vainilla. Al mover se incorporan aromas minerales, balsámicos y especiados, clavo.
Boca	En la entrada en boca se presenta aromáticos y aterciopelado. Presenta una evolución en el paso agradable y vivo. Tiene una acidez sedosa y unos taninos suaves. Final sabroso y denso. Persistencia final: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

