

## VINHO TINTO INDÓMITA ZARDOZ

País de Origem	Chile
Região	Alto Valle del Maipo
Produtor	Viña Indómita
Safra	2021
Castas	Cabernet Sauvignon
Temp. Serviço	16 a 18°C
Guarda	5 a 10 anos
Harmonização	Lombo de cervo   Costelas   Pato Chuletas de cordeiro   Filé bovino
Análises	Álcool: 13,7 %      PH: 3,45 Acidez: 3,74 g/l      Açúcares totais: 3,54 g/l
Barrica	18 a 24 meses em barrica de carvalho francês de 225 litros.
Vinificação	O ZardoZ é produzido no alto do valle del maipo, região que produz os vinhos mais icônicos do Chile. É uma pequena parcela de cabernet sauvignon que expressa o que a Indomita pode produzir de melhor. Toda a colheita é manual e a fermentação é feita em pequenos lotes. As uvas são prensadas e ficam em repouso por quatro dias a uma temperatura controlada de 11 C. Depois disso segue para fermentação alcoólica em tanques de inox com temperatura controlada. Após fermentação o vinho segue para estágio em barricas novas de carvalho francês de 225 litros. Algumas partes do lote envelhecem por 18 meses e outras por 24 meses.
Notas de Prova	A ligação da Viña Indomita com criação de cavalos vem desde sua origem. ZardoZ é o nome do que marcou história na vinícola com diversos títulos. O vinho é de cor rubi profunda. Seu aroma é complexo e delicado de frutas vermelhas, frutas negras com um toque defumado fino e especiarias. Na boca é estruturado e com taninos bem polidos. Seu final é longo e prazeroso. Com certeza é um ícone chileno.



Cód. 21817