



# ONOFRI

WINES

## ZENITH NADIR RED BLEND 2016

### ORIGEN DEL NOMBRE

Como sommelier y amantes de los desafíos, nació la idea de hacer un vino que pudiera transmitir el gran potencial que hay para elaborar vinos de cortes complejos en la Argentina. Zenith Nadir es el resultado de un corte de tres variedades. Un vino blanco con carácter, verticalidad y profundidad. De ahí su nombre. Zenith, el punto vertical más alto sobre la tierra, representa su gran acidez dándole su carácter vertical y longevidad. Nadir, el punto más profundo, representa su profundidad y complejidad de carácter.

**COMPOSICIÓN:** 70% Malbec - 10% Cabernet Franc - 10% Merlot - 10% Teroldego

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO

Los Chacayes es una zona vitivinícola ubicada a 80 km al sur de Mendoza, una zona arriba del pueblo de Vista Flores, departamento de Tunuyán en el Valle de Uco.

**Clima:** Su clima es templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Debido a la altura de la región, la amplitud térmica entre día y noche es muy marcada llegando a 20° C . Precipitaciones en verano: 250/350 mm.

**Altura:** Entre 1.100 y 1.200 metros de altura.

**Suelo:** Esta región esta atravesada por algunos arroyos secos que bajan de la cordillera dibujando sus suelos compuestos de gravas aluviales. Son pedregosos, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo, siendo de escasa fertilidad. A causa de su composición física y mecánica son suelos muy permeables, sin problemas de drenaje ni salinidad.

**Conducción:** Espaldero de 10 años plantado con pie americano con riego por goteo.

La heterogeneidad y pobreza del suelo, así como la altura, la ubicación relativamente austral y la escasez de precipitaciones, todos estos factores aplican sobre la vid un leve estrés al cual ella responde concentrando todas sus reservas en bayas negras, ricas en polifenoles, acidez y azúcar.

### DATOS TECNICOS

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3.62

**ACIDEZ:** 5.9 GR/LT

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.8G/LT

### VINIFICACION

**COSECHA:** Cosecha manual en cajas - Abril 2014

**FERMENTACION:** Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable. Fermentación maloláctica.

**CRIANZA:** 22 meses en barricas de 1er y 2do uso.

**EMBOTELLADO:** Febrero 2016

**PRODUCCION:** 900 botellas

**ENOLOGO:** Pablo Martorell

---



**ONOFRI**  
WINES

#### **NOTAS DE DEGUSTACION**

Rojo intenso con tono violáceos. Alta complejidad e intensidad. Sus notas características son las frutas frescas como cerezas negras, ciruelas, moras y casis. Luego de las frutas aparecen las especias y las notas de madera con un suave especiado y tabaco que denotan su crianza en barricas nuevas de roble francés por 22 meses. Vino de gran armonía en boca. De gran cuerpo con taninos finos y redondos. Es el Teroldego, quien aporta la estructura tánica, el merlot compensa con sus taninos suaves, el Cabernet Franc aporta complejidad y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos repitiendo los descriptores percibidos a la olfacción. Es un vino muy elegante en el que su acidez resalta su frescura, le confieren equilibrio y lo hacen un vino muy fácil de tomar y a la vez concentrado.

**RECONOCIMIENTOS: 92 PTS WINE ADVOCATE**

---