



ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION ZINFANDEL 2005

Region/Origin: Central Coast

Residual Sugar: Dry

Total Acid: 0.68%

Alcohol: 13.8%

Final pH: 3.45

Blend Percentage: 76% Zinfandel, 8% Malbec, 6% Merlot, 5% Syrah, 5% other reds

Notas Enólogo

Nuestro Zinfandel 2005 es uno de nuestros mejores, fresco, frutas rojas producido de una mezcla de uvas de North Coast, Lodi y Central Coast. Desde el inicio, el aroma del vino desarrollo un profundo, vivo aroma a zarzamoras, arándanos, mora azul y frambuesa con una nota de pimienta negra. Al paladar, los sabores frutales toman una expresiva nota especiada que persiste en un largo y agradable permanencia. De perfecto balance entre la acidez y los suaves taninos, nuestro Zinfandel 2005 será gran maridaje de una gran variedad de paltillos como pizza de pepperoni, hamburguesas, costillitas bbq y pollo, cortes al asador, costillas de cordero marinadas y pastas con salsas rojas.

Cosecha

La temporada 2005 fue calida y promovió que la vid echara brotes temprano, pero una primavera fría y con lluvia freno el desarrollo de la vid. Todo el verano fue más frío de lo común, haciendo la maduración más lenta y prolongando la cosecha. Por suerte, el típico verano llego en septiembre y siguió en octubre, trayendo el cierre de la temporada con éxito y condiciones de maduración optimas. Debido al temprano inicio de la temporada y la cosecha retrazada, las uvas tuvieron mucho tiempo en la vid, resultando en vinos de excelente concentración de sabores y moderados niveles de alcohol.

Viñedo

Nuestro Zinfandel 2005 fue producido de una mezcla de uvas de North Coast, Lodi y Central Coast, con la mayor parte proviniendo de North Coast (principalmente del condado Lake) y la región de Lodi American Viticultural Area. Mezclar uvas de regiones con climas calidos y uvas de climas más fríos como Central Coast nos permite lograr un balance extraordinario y desarrollar sabores complejos y brillantes en el Zinfandel.

Fermentación y Añejamiento

Después de suavemente prensar y despalillar las uvas, fermentamos en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada a 85 F. La fermentación maloláctica aporta redondez y profundidad mientras que el 25% del vino se añeja en barricas de roble francés y americano por 12 meses para agregar complejidad.