

ZORAH KARASI

VINHO TINTO | 2016

REGIÃO: VAYOTZ DZOR | ARMÉNIA

PRODUTOR: ZORAH WINES

VITICULTURA: STEFANO BARTOLOMEI

ENOLOGIA: ZORIK GHARIBIAN



CLIMA › Um ano pautado por geada inicial e uma primavera chuvosa, precedido de um Verão com elevadas temperaturas diurnas e luz solar intensa, contrabalançadas por noites frescas, com amplitudes térmicas dia/noite médias de 20°C durante a fase de maturação. Clima seco até final de Setembro. Colheita meio de Outubro.

SOLO › Solos calcários com uma primeira camada de arenosa e muito pedregoso.

CASTAS › 100% Areni Noir

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14% vol

Acidez Total › 4,670 g/dm³

Acidez Volátil › 0,45 g/dm³

Açúcar › 0,41 g/dm³

pH › 3,54

VINIFICAÇÃO › Fermentação ocorreu em tanques de cimentos com temperatura controlada e leveduras indígenas. O estágio foi feito em amphoras de terracota locais, durante 12 meses, mantendo 3/4 da capacidade das amphoras abaixo do solo. Seguiram-se 6 meses de estágio em garrafa.

ESTÁGIO › Cerca de 12 meses em Amphoras de barro e 6 meses em garrafa.

NOTA DE PROVA › Cheio com energia, vivo e com notas subtis de especiarias. Frutos vermelhos ligeiros interligados com notas de terra e um carácter vegetal no palato. Taninos vibrantes, notas de grafite com um final longo e evoluído.

Contém sulfitos

ZORAH KARASI

RED WINE | 2016

REGION: VAYOTZ DZOR | ARMENIA

PRODUCER: ZORAH WINES

VITICULTURE: STEFANO BARTOLOMEI

WINEMAKING: ZORIK GHARIBIAN



CLIMATE › A year characterised with initial frost and a rainy spring followed by hot summer with high day-time temperatures and strong sunlight balanced with fresh cool nights, with day/night temperature differences averaging 20°C during ripening season. Dry until end of September. Harvest mid / end of October.

SOILS › Calcareous limestone soils with a first layer of sand and very large stones. Phylloxera free with all vines planted on their own roots.

GRAPE VARIETIES › 100% Areni Noir

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14% vol

Total Acidity › 4,670 g/dm³

Volatile Acidity › 0,45 g/dm³

Residual Sugars › 0,41 g/dm³

pH › 3,54

VINIFICATION › Fermentation takes place in rough, temperature controlled, concrete tanks using only natural yeast, while the aging is in large local terracotta amphorae three quarters buried in the ground for around 12 months. Further six months of aging in bottles.

AGING › Around 12 months in clay amphorae and 6 months in bottle.

TASTING NOTES › Full with energy, bright and vertical in the mouth with subtle spice. Soft red fruits are interwoven with earthiness and herbaceous characters on the palate. Vibrant chalky tannins, a touch of graphite and a long evolved mineral finish.

Contains sulfites