

ZORAH HERITAGE SIRENI 2020

	Vayots Dzor		80% Sireni 20% Ararati
	24 Meses Ánforas de Arcilla Dep de Hormigón		13,5%
	6 botellas		+ 15 años



Uvas autóctonas. Ambas variedades se fermentan por separado en ánforas tradicionales armenias de arcilla (karasi), enterradas en un 75% en el suelo. La Ararati macera con sus pieles. Con cuerpo, taninos firmes y notas de frutas negras, granada y regaliz que provienen de la Sireni. La Ararati aporta vitalidad y complejidad al vino.



ZORAH HERITAGE CHILAR 2021

	Vayots Dzor		Chilar
	9 Meses Ánforas de Arcilla		13,5%
	6 botellas		+ 15 años



Completamente abandonada por los lugareños y en camino a la extinción, Chilar es una antigua variedad de uva endémica de Armenia. En nariz presenta notas de frutas de hueso, especialmente durazno (melocotón) y albaricoque. Estas notas continúan en el paladar, donde también se perciben matices cremosos y de frutos secos. Tiene una acidez agradable y un final largo.



ZORAH KARASI 2021

	Vayots Dzor		Areni Noir
	12 Meses Ánforas de Arcilla		14%
	6 botellas		+ 15 años



Posiblemente una de las variedades de uva más antiguas del mundo, la Areni ha estado presente en Armenia durante milenios. Color rojo rubí profundo. Presenta un carácter especiado y herbal, acompañado de notas de frutos rojos y cereza. Los taninos son delicados y bien integrados, mientras que la acidez aporta un final largo y vibrante.



ZORAH VOSKI 2022

	Vayots Dzor		50% Voskat 50% Garandmak
	11 Meses Hormigón 6 Meses en Bot		13%
	6 botellas		+ 15 años



Ambas son variedades de uva nativas y antiguas. Voskéat y Garandmak han estado presentes en Armenia durante milenios. Color amarillo dorado. En boca presenta una acidez agradable gracias a la altitud. Esta se acompaña de notas de frutas cítricas y frutas de hueso. Final largo y complejo con notas minerales y de pedernal.

