

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

## *Terroir único*



### **TORRONTES 2014**

Variedad: 100% Torrontes

#### **VIÑEDO:**

Los viñedos se encuentran en la zona baja de Tupungato. Es un parral de 30 años. Las temperaturas entre el día y la noche oscilan entre 35°C y 17°C.

#### **COSECHA:**

A mano en cajas de 16 Kgs.

#### **ELABORACIÓN:**

Se prensan los racimos para poder extraer todo el jugo, el cuál ira a un tanque de acero inoxidable para su desborre previo a la fermentación alcohólica. Luego se realiza una maceración en frío durante 15 días y finalizada esta maceración se inoculan levaduras. Las temperaturas de fermentación oscilan entre 8 a 10°C. No se realiza fermentación maloláctica, se somete a un sulfitado a 30 ppm. y filtrado por placas, para luego ser embotellado.

#### **NOTAS DE CATA**

Color: se presenta brillante, verde acerado, algo pálido.

Aroma: explosivo, floral, frutas tropicales.

Sabor: entra muy fresco, de gran volumen y muy buena acidez, la que le da un final muy largo.



#### **Análisis:**

Alcohol: 13%  
Azúcar Residual: 2 g/L.  
Acidez Total: 5,5

Botella:  
Burdeos cónica baja verde  
de 750cc.

