

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



CHARDONNAY 2015

Variedad: 100% Chardonnay

VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en Gualtallary, a 1.350 msnm, con suelos pedregosos con mucho contenido de Carbonato de Calcio (Calcáreo).

COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs en la misma época.

ELABORACIÓN:

Se prensan los racimos para lograr extraer el jugo, que va a ser ubicado en tanque para su próximo desborre. Se hace una maceración en frío de aproximadamente 12 días y luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación oscila entre 10 a 12° C. Se realiza un sulfitado a 30 ppm. y filtrado por placas, para luego ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: tonalidades doradas con brillantes reflejos verdes

Aroma: resalta más la parte mineral que la fruta, con hierbas y cítricos.

Sabor: entra fresco, y luego seduce su amplitud en boca. Muy bien equilibrado con su acidez natural. Su final en boca es de mediana intensidad.



Análisis:

Alcohol: 13%
Azúcar Residual: 1,8 g/L.
Acidez Total: 6,3

Botella:
Burdeos cónica baja verde
de 750cc.

