

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Terroir único



SAUVIGNON BLANC 2016

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en Gualtallary. Es una mezcla de 3 viñedos distintos, con distintas alturas y suelos, que rondan los 1.300 a 1.600 msnm, conjugando arena, piedras y carbonato de calcio.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs. Se realizaron 5 etapas de cosecha, desde el embero hasta lo más maduro, logrando el equilibrio justo en acidez y volumen en boca.

ELABORACIÓN:

En este caso, a diferencia de la cosecha 2014, se fermentaron por separado algunas cosechas y en distintas vasijas. La 1ra y 2da cosecha, proveniente del viñedo de 1.300msnm con suelo más arenoso se co-fermentó primero en acero inoxidable a una temperatura de 13°C. La 3ra y 4ta cosecha de suelos más calcáreos y pedregosos se fermentó en 2do término y la 5ta cosecha, del viñedo situado a 1.600 msnm se fermentó en último término. Luego se realizó el corte de las distintas cosechas para generar este vino. Se evita la fermentación maloláctica a través de frío y sulfuroso, luego se filtra para esterilizarlo y se embotella.

NOTAS DE CATA:

Color: a la vista se presenta delicado y brillante, con tonalidades verdes aceradas.

Aroma: mucha intensidad refrescante, mineral, se perciben piedras mojadas y hierbas, con algunas notas a ruda. Muy complejo.

Sabor: entra fresco, intenso, con buen nervio. Su acidez natural lo hace un vino muy fresco y con un final muy largo.



Análisis:

Alcohol: 12,2%
Azúcar Residual: 1.6 g/L.
Acidez Total: 6.38

Botella:
Burdeos cónica baja verde
de 750cc.

