

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



La Reina



Variedade: 100% Semillón

REGIÃO:

La Arboleda, Tupungato, Mendoza. Solos profundos, franco-argilosos. Vinhedo centenário, plantado a 1100 metros acima do nível do mar.

COLHEITA:

Realizada manualmente, em caixas de 16 quilos, durante as primeiras horas da manhã.

ENCUBAGEM:

Prensagem com cachos inteiros de maneira oxidativa, seguida por um desborre antes da fermentação alcoólica.

FERMENTAÇÃO:

Fermentação alcoólica espontânea com leveduras nativas, a uma temperatura média de 15 C.
Fermentação Malolática: NÃO.

MATURACÃO:

Em barricas de carvalho francês de 500 litros, de segundo uso, durante 12 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: Brilhante, com tonalidades douradas.
Aroma: Complexo, com notas florais e de frutas brancas.
Paladar: Elegante, com volume e final longo, retrogosto refrescante e acidez equilibrada.



DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 12%
Açúcar Residual: 1,5g/L
Acidez Total: 5,3g/L

