

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



## La Reina



Variedad: 100% Semillón

### REGIÓN:

La Arboleda, Tupungato, Mendoza. Suelos profundos, franco arcillosos. Viñedo centenario, plantado a 1100 msnm.

### COSECHA:

Se realiza a mano, en cajas de 16 kilos, durante las primeras horas de la mañana.

### ENCUBADO:

Prensado con racimos enteros de manera oxidativa, seguido de un desborre previo a fermentación alcohólica.

### FERMENTACIÓN:

FA espontánea con levaduras nativas, con temperatura promedio de 15°C.  
Fermentación Maloláctica: NO

### CRianza:

En barricas roble francés, de segundo uso de 500 litros, durante 12 meses.

### NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante con tonalidades doradas.  
Nariz: En nariz es complejo con notas florales y frutas blancas.  
Boca: Elegante con volumen y de largo final, retrogusto refrescante con equilibrada acidez.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12%  
Azúcar Residual: 1,5g/L  
Acidez Total 5,3g/L

