

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



GRAN TERROIR CHARDONNAY

Variedade: 100% Chardonnay

REGIÃO:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Solos arenosos e aluviais com alto teor de carbonato de cálcio.

COLHEITA:

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

ENCUBAGEM:

Em tanques de concreto com ambiente saturado de CO₂. 20% foi encubado com cacho inteiro; o restante, desengaçado.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:

Espontânea com leveduras nativas a uma temperatura média de 24°C, realizada em tanque de concreto. Fermentação Malolática: SIM

MATURAÇÃO OU DESCANSO:

Em barricas francesas de 228 litros durante 10 meses. 5% das barricas são novas, e o restante de 3°, 4° e 5° uso.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: Verde brilhante com reflexos dourados.

Aroma: Grande complexidade mineral, com presença de grafite, pólvora e frutos secos.

Paladar: Um vinho de tensão, texturas finas e um final muito prolongado.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12,5%

Açúcar Residual: 2,3g/L

Acidez Total: 6g/L

Gran Terroir

