

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



GRAN TERROIR CHARDONNAY

Variedad: 100% Chardonnay

REGIÓN:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Suelos arenosos - aluviales con alto contenido de carbonato de calcio.

COSECHA:

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

ENCUBADO:

En piletas de concreto con ambiente saturado en CO2. El 20% se encubó con racimo entero; el resto despalillado.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio en pileta de concreto.
Fermentación Maloláctica: SI

CRIANZA O REPOSO:

En barricas francesas de 228 litros durante 10 meses. 5% barricas son nuevas, el resto de 3er, 4to y 5to uso.

NOTAS DE CATA:

Vista: verde brillante con destellos dorados.

Nariz: de gran complejidad mineral, con presencia de grafito, pólvora y frutos secos.

Boca: es un vino de tensión, texturas finas y un final muy prolongado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,5%
Residual Sugar: 2,3g/L
Total Acidity: 6g/L

Gran Terroir

