

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



PARCELARIO MALBEC

Variedade: 100% Chardonnay

VINHEDO: Zorzal

REGIÃO: Gualtallary

ALTITUDE: 1350 msnm

MATURAÇÃO: 80% em barris franceses de 500 litros de segundo uso e os outros 20% em ovos de concreto durante um ano.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA: Espontânea com leveduras nativas a uma temperatura média de 17°C.

CLARIFICAÇÃO: Após dois dias de maceração, procede-se à clarificação, protegendo com SO2 e CO2.

PRENSAGEM: Prensagem oxidativa direta com cachos inteiros, sem proteção de SO2 ou CO2.

COLHEITA: Manual, em caixas de 16 kg.

SOLO: Aluvial com alto teor de carbonato de cálcio.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: Verde brilhante com tonalidades douradas.

Aroma: No nariz, é austero e mineral, com aromas de grafite e ervas de montanha.

Paladar: Entrada ágil, com nervosismo e tensão, grande salinidade e rica acidez que o torna eterno.



DADOS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 11,8%
Açúcar residual: 1,73g/L
Acidez total: 5,10g/L

