

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



PARCELARIO CHARDONNAY

Varietal: 100% Chardonnay

VIÑEDO: Zorzal

REGIÓN: Gualtallary

ALTURA: 1350 msnm

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldero Alto.

SUELO: aluvial con alto contenido de carbonato de calcio.

COSECHA: manual en cajas de 16 kg.

PRENSADO: prensado oxidativo directo con racimos enteros, sin protección de SO2 ni CO2.

DESBORRE: a los dos días de encubado se procede a desborrar, protegiendo con SO2 y CO2

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: espontánea con levaduras nativas a una temperatura promedio de 17°C.

CRIANZA: 80% en barriles franceses de 500 litros de 2do uso y el otro 20% en huevo de cemento durante un año.

NOTAS DE CATA:

Vista: verde brillante con tonalidades doradas.

Aroma: en nariz es bien austero y mineral, con aromas a grafito y hierbas de montaña.

Boca: en boca entra ágil, con nervio y tensión, de gran salinidad y una rica acidez que lo hace eterno.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 11,8%

Residual Sugar: 1,73g/L

Total Acidity: 5,10g/L

