

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

## *Terroir único*



### CHARDONNAY

Variedade: 100% Chardonnay

#### REGIÃO:

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

#### COLHEITA:

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

#### ENCUBAGEM:

Prensagem direta oxidativa. Desborre prévio. Fermentação alcoólica protegida nesse momento com CO2 e sulfitos.

#### FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:

Espontânea com leveduras nativas a uma temperatura média de 13°C. Após a FA, o vinho é clarificado, estabilizado, filtrado e engarrafado.

Fermentação Malolática: NÃO.

#### MATURAÇÃO OU DESCANSO:

Em tanques de aço inoxidável, durante 2 meses.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: Verde brilhante com tonalidades douradas.

Aroma: Austero, com notas minerais combinadas com frutas tropicais e ervas do campo.

Paladar: Entrada firme, com bom volume e textura, final longo e salino.



#### DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13%  
Açúcar Residual: 0,58g/L  
Acidez Total: 5,32g/L

