

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Terroir único



CHARDONNAY

Variedad: 100% Chardonnay

REGIÓN:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Suelos aluvionales 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:

Prensa directa oxidativa. Desborre previo. Fermentación alcohólica protegiendo en ese momento con CO2 y sulfitos.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 13° C promedio. Terminada la FA, se clarifica, estabiliza, filtra y se embotella.

Fermentación Maloláctica: NO

CRIANZA O REPOSO:

En tanques de acero inoxidable, durante 2 meses.

NOTAS DE CATA:

Vista: brillante verde con tonalidades doradas.

Nariz: en nariz es austero, con notas minerales combinadas con frutas tropicales y hierbas de campo.

Boca: de entrada firme, con buen volumen y textura, con final largo y salino.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13%

Residual Sugar: 0,58g/L.

Total Acidity: 5,32g/L

