

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



SAUVIGNON BLANC

Variedade: 100% Sauvignon Blanc

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.

PRENSAGEM:

Prensagem direta em ambiente redutivo. Utilizamos apenas o mosto flor, com sua tonalidade de casca de cebola, para a posterior fermentação alcoólica.

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 por 2 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Visual: Brilhante, com tonalidade de casca de cebola.

Aroma: No nariz, apresenta caráter mineral, com notas florais combinadas a frutos vermelhos.

Paladar: É ágil, com tensão, acidez vertical e um final persistente.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12%
Açúcar Residual: 1,53g/L
Acidez Total: 6g/L

