

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



SAUVIGNON BLANC

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

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.

PRENSADO:

Prensa directa reductiva. Solo tomamos el mosto flor con su tonalidad de piel de cebolla para la posterior fermentación alcohólica.

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, piel de cebolla.

Nariz: En nariz es mineral, con notas florales combinadas con frutos rojos.

Boca: es ágil, de tensión y acidez vertical y final persistente.



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12%
Residual Sugar: 1,53g/L.
Total Acidity: 6g/L

