



# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

## *Terroir único*



### SAUVIGNON BLANC 2018

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

#### REGIÓN:

100% Gualtallary ALBO, 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:

Despallado enviando granos enteros a Prensa de manera reductiva, protegiendo con CO2 tanto molienda como en el proceso de prensado. Desborre previo.

#### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Fermentación alcohólica. FA espontánea con levaduras nativa a 13°C. Terminada la FA, se clarifica, estabiliza, filtra y se embotella.

Fermentación Maloláctica: NO

#### CRIANZA O REPOSO:

En tanques de inox durante 2 meses.

#### NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante con tonalidades verdes aceradas.

Nariz: En nariz es austero, con notas a montaña, como hiervas, piedra mojada, bien mineral.

Boca: Entra con tensión y vivacidad a causa de su acidez natural elevada, de textura fina y elegante, volumen medio en boca, de largo final y con un retrogusto muy refrescante.

#### DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12,5%  
Azúcar Residual: 1.82  
Acidez Total: 6,97 gr/Lt

