

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

## *Terroir único*



### CHARDONNAY 2020

Variedad: 100% Chardonnay

#### 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:

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 inox 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: 13.5%  
Azúcar Residual: 1.4g/L.  
Acidez Total: 5.81

