

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único



CHARDONNAY 2021

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.

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 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%
Azúcar Residual: 0,58 g/L.
Acidez Total: 5.32

