

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

Terroir único

SAUVIGNON BLANC 2022

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.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Desborre previo. Fermentación espontánea con levaduras nativas 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.
Nariz: En nariz es austero, con notas a montaña, como hierbas, piedra mojada, mineral.
Boca: Entra con tensión y vivacidad a causa de su acidez natural elevada, de textura fina y elegante, de largo final y con retrogusto muy refrescante.



DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12%
Azúcar Residual: 1.53
Acidez Total: 6 gr/lt

