

ZORZAL TERROIR ÚNICO, CHARDONNAY



VARIETALES:
Chardonnay

D.O.: Valle de Uco

VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en la zona baja de Tupungato. Es un espaldero alto de 7 años. Las temperaturas entre el día y la noche oscilan entre 35°C y 15°C.

ELABORACIÓN:

Se prensan los racimos para lograr extraer el jugo, que va a ser ubicado en tanque para su próximo desborre. Se hace una maceración en frío de aproximadamente 12 días y luego comienza la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación oscila entre 10 a 12o C. El 10% del volumen total extraído previo a la fermentación alcohólica, fermenta en barricas nuevas de roble francés, el cual también hace la fermentación maloláctica. Este volumen se une con el otro, logrando un Chardonnay fresco pero con la elegancia necesaria. Se realiza un sulfitado a 30 ppm. y filtrado por placas, para luego ser embotellado.

NOTAS DE CATA:

Color: tonalidades doradas con brillantes reflejos verdes.

Aroma: muy típico del varietal, frutas tropicales, plátano verde con un delicado aroma a vainilla.

Sabor: entra fresco, y luego seduce su amplitud en boca. Muy bien equilibrado con su acidez natural. Su final es de mediana intensidad.