

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

## *Terroir único*



### CHARDONNAY 2013

Variedad: 100% Chardonnay

#### 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.

#### COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs en la misma época.

#### 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 12° 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.



#### Análisis:

Alcohol: 13%  
Azúcar Residual: 2,17 gr/lt  
Acidez Total: 4.8

Botella:  
Burdeos cónica baja verde  
de 750cc.

