

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

## *Terroir único*



### SAUVIGNON BLANC 2017

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

#### VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en Gualtallary. Es una mezcla de 3 viñedos distintos, con distintas alturas y suelos, que rondan los 1.300 a 1.600 msnm, conjugando arena, piedras y carbonato de calcio.

#### COSECHA:

A mano en cajas de 16 Kgs. Se realizaron 5 etapas de cosecha, desde el embero hasta lo más maduro, logrando el equilibrio justo en acidez y volumen en boca.

#### ELABORACIÓN:

En este caso, a diferencia de la cosecha 2014, se fermentaron por separado algunas cosechas y en distintas vasijas. La 1ra y 2da cosecha, proveniente del viñedo de 1.300msnm con suelo más arenoso se co-fermentó primero en acero inoxidable a una temperatura de 13°C. La 3ra y 4ta cosecha de suelos más calcáreos y pedregosos se fermentó en 2do término y la 5ta cosecha, del viñedo situado a 1.600 msnm se fermentó en último término. Luego se realizó el corte de las distintas cosechas para generar este vino. Se evita la fermentación maloláctica a través de frío y sulfuroso, luego se filtra para esterilizarlo y se embotella.

#### NOTAS DE CATA:

Color: a la vista se presenta delicado y brillante, con tonalidades verdes aceradas.

Aroma: mucha intensidad refrescante, mineral, se perciben piedras mojadas y hierbas, con algunas notas a ruda. Muy complejo.

Sabor: entra fresco, intenso, con buen nervio. Su acidez natural lo hace un vino muy fresco y con un final muy largo.



#### Análisis:

Alcohol: 12%

Azúcar Residual: 1.36

Acidez Total: 5.06 gr/lit

