

ZORZAL

WEINBERGE UND WEINKELLEREI



Terroir único



CHARDONNAY

Rebsorte: 100% Chardonnay

REGION:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Alluviale Böden mit hohem Gehalt an Kalziumkarbonat.

ERNT:

Von Hand geerntet, in 16-kg-Kisten, in den frühen Morgenstunden.

MAZERIERUNG:

Direkte oxidative Pressung. Vorheriges Absetzen. Alkoholische Gärung unter Schutz von CO₂ und Sulfiten.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG:

Spontan mit einheimischen Hefen bei durchschnittlich 13° C. Nach Abschluss der Gärung wird geklärt, stabilisiert, filtriert und abgefüllt.

Malolaktische Gärung: NEIN

AUSBAU ODER RUHEZEIT:

In Edelstahltanks, für 2 Monate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Auge: leuchtendes Grün mit goldenen Nuancen.

Nase: in der Nase ist er zurückhaltend, mit mineralischen Noten, kombiniert mit tropischen Früchten und Wildkräutern. Gaumen: fester Auftakt, gutes Volumen und Textur, langer und salziger Abgang.

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 13%

Restzucker: 0,58g/L.

Gesamtsäure: 5,32g/L

