

# ZOLO

## SUSTAINABLY FARMED

### Zolo Torrontés 2019

#### VARIETADES

100% Torrontés

#### ORIGEN

Finca El Jarillal, Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

#### VIÑEDOS

##### FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar.

CARACTERÍSTICAS: Se trata de una zona de mucha pendiente, con aire fresco en las noches, y muy buena insolación, dando uvas de mucha intensidad aromática y sanidad.

#### FERMENTACIÓN

La fecha de cosecha aproximada es a fines de marzo. La fermentación alcohólica tiene lugar a bajas temperaturas para proteger los aromas. Se corrige la acidez con el objeto de mantener una alta intensidad aromática y frescura en boca. Sin fermentación maloláctica.

#### NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido. Aromas y sabores delicados a jazmines y rosas blancas acompañado por sutiles aromas cítricos, como naranja y lima. En boca es fresco, dulce y con una acidez equilibrada.

#### DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12.70 %

Acidez Total 6.20 g/l

pH 3.22

Azúcar residual 3.80 g/l

