

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

Zolo Chardonnay 2018

VARIEDADES

100% Chardonnay

ORIGEN

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

VIÑEDOS

FINCA EL JARILLAL

ALTITUD: 1050 metros sobre el nivel del mar

CARACTERISTICAS: 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

Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable con método protector, a baja temperatura. Sin fermentación maloláctica. Sin paso por roble.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso. Aromas a manzanas verdes y duraznos blancos, sutiles toques a frutas tropicales. En la boca es untuoso y fresco, con una acidez equilibrada.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.30 %

Acidez Total 6.10 g/l

pH 3.35

Azúcar residual 4.50 g/l

