

# ZOLO

## SUSTAINABLY FARMED

### ZOLO SIGNATURE WHITE

#### VARIEDADES

Torrontés 60%, Sauvignon Blanc 20%, Chardonnay 20%

#### 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 tanques de acero inoxidable autoclave, a baja temperatura de aproximadamente 10°C. Mediante frío se detiene la fermentación alcohólica en unos 8-9 % de alcohol y unos 45 gr/l de azúcar.

#### NOTAS DE CATA

Color amarillo con tintes verdosos. En la nariz se destacan aromas cítricos, flores blancas y manzanas verdes. La presencia de burbujas ofrecen frescura que junto al azúcar remanente hacen de este un vino sabroso, amable y persistente.

#### DATOS TÉCNICOS

Alcohol 9.0 %

Acidez Total 8.0 g/l

pH 3.0

Azúcar residual 45 g/l

