

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

Zolo Sauvignon Blanc 2024



VARIETADES

100% Sauvignon Blanc

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

Se elabora con método protectorio, ausencia total de oxígeno. La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas. Sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido y tonalidades verdosas. Aromas y sabores que recuerdan a pasto recién cortado y ruda combinados con frutos cítricos y tropicales. Es intenso y fresco. En boca presenta una acidez equilibrada. Un ejemplar exquisito.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12.80 %

Acidez Total 7.12 g/l

pH 3.18

Azúcar residual 2.91 g/l

