

ZOLO

SUSTAINABLY FARMED

Zolo Torrontés 2024



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.

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

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 13.0 %

Acidez Total 6.0 g/l

pH 3.28

Azúcar residual 4.10 g/l

