

ZAHA

CHARDONNAY

En el idioma de los huarpes nativos originarios de Mendoza, ZAHA significa corazón.

VIÑEDO: Los Arboles, Tunuyán, Valle de Uco.

SUELO: Profundos de arena y limo, con piedras calcáricas en el subsuelo.

VARIETAL: 100% Chardonnay

Las uvas fueron prensadas con racimo entero de manera oxidativa. El mosto limpio es desbornado a huevos de concreto para realizar su fermentación con levaduras indígenas. No realiza fermentación maloláctica. El vino es añejado entre 6 y 9 meses en los huevos de concreto. Se realizan continuos movimientos de borras, battonages, con el objetivo de enturbiar el vino para protegerlo y darle mayor media boca.

Este Chardonnay presenta un color lima con tonos dorados. Muestra aromas a flores blancas y notas herbales acompañadas de toques cítricos y a manzana verde. En boca se muestra como un vino fresco y punzante, con un cuerpo medio y un final prolongado acompañado de acidez y mineralidad.



MIL SUELOS