



ZUNZUN
NARANJO DE SAUV. BLANC 2021

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Sauvignon Blanc.

ORIGEN • Medrano.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 800 msnm.

DENSIDAD • 7.200 PLANTAS POR
HECTÁREA

RENDIMIENTO • 1 PLANTA POR
BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Se conduce por espaldero alto, sobre suelo arcilloso limoso, con riego por goteo.

MÉTODO DE SELECCIÓN • Doble selección manual.

INFORME DE COSECHA • Fue un año muy cálido lo que adelantó el punto madurativo, pero a través del riego logramos equilibrar la acidez y obtener una adecuada frescura final.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • PRIMERA SEMANA
DE FEBRERO 2021

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • La uva 100% despalillada se recibe en huevos de cemento, trabajando a temperaturas entre 8/10 °C durante 5 días.

RECEPCIÓN DE BODEGA • Se recibe en cajas de 18 kg.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja con levaduras indígenas. Su proceso dura 23 días, el mismo se elabora como un vino tinto donde se busca extraer taninos que luego nos ayudará en nuestro posterior añejado, realizando un remontaje diario de 2 pisoneos suaves.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se acondiciona en huevos de cemento a 18 °C durante 22 días.

CRIANZA • Posterior a la fermentación alcohólica se deja 3 meses en contacto con piel en huevo de cemento. El contacto con el hollejo le brinda el color sutil ámbar.

EMBOTELLADO • Finales de agosto 2021.

PRODUCCIÓN TOTAL • 450 cajas.

ENÓLOGA • Angelina Yañez.

NOTAS DE CATA • Color ámbar pálido sutil, en nariz encontramos notas de hierbas, frutos secos recordando a la almendra y panificados. En boca de acidez equilibrada, sucroso con retrogusto floral.