



ZUNZUN  
**NARANJO DE SAUV. BLANC 2021**

*Na vinha*

**VARIETAL** • 100% Sauvignon Blanc.

**ORIGEM** • Medrano.

**ALTITUDE DO VINHEDO** • 800 msnm.

**DENSIDADE** • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

**RENDIMIENTO** • 1 PLANTA POR GARRAFA

**GESTÃO DA VINHA** • É dirigido por treliça alta, em solo argiloso siltoso, com irrigação por gotejamento.

**MÉTODO DE SELEÇÃO** • Seleção dupla manual.

**RELATÓRIO DE COLHEITA** • Foi um ano muito quente que antecipou o ponto de maturação, mas através da irrigação conseguimos equilibrar a acidez e obter uma frescura final adequada.

*Na adega*

**DATA DE COLHEITA** • PRIMEIRA SEMANA DE FEVEREIRO DE 2021

**MÉTODO DE COLHEITA** • Manual.

**MACERAÇÃO** • Uvas 100% desengaçadas são recebidas em ovos de cimento, trabalhando a temperaturas entre 8/10 °C durante 5 dias.

**RECEPÇÃO DO ARMAZÉM** • É recebido em caixas de 18 kg. A seleção manual dupla é realizada.

**FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA** • Trabalha com leveduras autóctones, o seu processo dura 23 dias, é feito como um vinho tinto onde procura extrair os taninos que nos ajudarão no nosso posterior envelhecimento, realizando uma remontagem diária e 2 estampagens suaves.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA** • É acondicionado em ovos de cimento a 18 °C por 22 dias.

**ENVELHECIMENTO** • Após a fermentação alcoólica, permanece em contato com a pele em ovos de cimento por 3 meses. O contato com a pele lhe confere uma sutil cor âmbar.

**ENGARRAFAMENTO** • Fim de agosto de 2021.

**PRODUÇÃO TOTAL** • 450 caixas.

**ENÓLOGA** • Angelina Yañez.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO** • Sutil cor âmbar pálido, no nariz encontramos notas de ervas, frutos secos que lembram amêndoas e panificados. Na boca com acidez equilibrada, sacarose com final de boca floral.