



ZUNZUN  
**NARANJO 2020**



*En el  
viñedo*

**VARIEDAD** • 100% Sauvignon Blanc.

**ORIGEN** • Medrano.

**ALTITUD** • 800 msnm.

**AÑO DE PLANTACIÓN** • 1985

**DENSIDAD** • 7200 PLANTAS POR  
HECTÁREA

**PRODUCCIÓN** • 1 PLANTA  
POR BOTELLA

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN** • Espaldero

**TIPO DE SUELO** • Franco limonoso

**MÉTODO DE SELECCIÓN** • Doble selección  
manual

**EMBOTELLAMIENTO** • Finales de agosto

---

*En la  
bodega*

**FECHA DE COSECHA** • PRIMERA QUINCENA  
DE FEBRERO

**RECEPCIÓN DE BODEGA** • Se recibe en cajas  
de 18kgs. Se realiza doble selección manual.

**MACERACIÓN** • Se recibe uva despalillada 100%  
en huevo de cemento, se trabaja con temperaturas  
entre 8/10 °C por 5 días.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** • Se trabaja  
con levaduras indígenas, se elabora como un vino tinto  
donde se busca extraer taninos que luego nos  
ayudará en nuestro posterior añejado, realizando  
1 remontaje diario y 2 pisoneos suaves, 18 días.

**CRIANZA** • Posterior a la fermentación alcohólica  
se deja 3 meses en contacto con piel en huevo  
de cemento

**NOTAS DE CATA** • Color amarillo ámbar brillante,  
en nariz encontramos notas de hierbas, frutos secos  
recordando a la almendra. En boca untuoso,  
con acidez equilibrada y fresco.

---