

ZUNZUN



NARANJO DE UGNI BLANC - TREBBIANO 2023

EN EL VIÑEDO

VARIETAL 100% Ugni Blanc (Trebbiano)

ORIGEN Montecaseros, San Martín

ALTITUD DEL VIÑEDO 600 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN 7.200 plantas por hectárea

RENDIMIENTO 1 planta por botella

MANEJO DEL VIÑEDO Conducido en Parrales

FECHA DE COSECHA Primera quincena de febrero 2023

MÉTODO DE COSECHA A mano

INFORME DE COSECHA La primavera resultó fresca con temperaturas cercanas al 0 grado en varias ocasiones durante el mes de octubre, pero sin bajar de ese valor, hasta que el último día del mes se produjeron heladas parciales que afectaron los cultivos sobre todo en Valle de Uco. En nuestras zonas de cultivos los daños fueron ínfimos. El verano fue seco y muy caluroso, pensamos que la cosecha se iba a retrasar, pero a mediados de Diciembre y Enero las temperaturas cálidas ligeramente comenzaron aumentar acelerando la maduración, cosechando entre 10 a 15 días antes de lo habitual, debido a la menor producción. El clima se mantuvo estable con temperaturas superiores a los promedios, permitiendo que el retorno de las sustancias de reserva a las raíces fuera total para que la planta entre en receso con naturalidad. Los vinos se expresan elegantes, de acidez propiamente natural y de perfil acentuado.

EN LA BODEGA

RECEPCIÓN EN BODEGA Se recibe en bins de aproximadamente 310 kgs., los racimos se cosechan de forma manual y se selecciona previo a su proceso.

MACERACIÓN Se realiza 100% de la materia prima despalillada en huevo de concreto, durante 4 días a temperaturas bajas y sin movimientos.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Se realiza en huevos de concreto, se deja subir gradualmente la temperatura hasta 22 °C , trabajando con levaduras indígenas y se prolonga alrededor de 18 días con pisoneos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Se realiza de forma espontánea.

CONTACTO CON PIEL 80 días.

CRIANZA Sobre sus lías en huevo de concreto.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 11,3% Ac total: 5,55
Ph: 3,42% Azúcar: 1,80%

EMBOTELLADO noviembre 2023

ENÓLOGA Angelina Yañez

NOTAS DE CATA De color amarillo claro. En nariz percibimos cáscara de naranja, pera y albaricoque, también azahar y panificado. En boca sentimos la fruta primero, seguido por acidez marcada, mineralidad, tanino marcado y posgusto floral. Finalmente es amable, balanceado de alcohol bajo y final largo.

MARIDAJE Ideal para acompañar desde cualquier tiradito o sushi, a ternera, ya que los taninos cortan la grasa. También vegetales difíciles de maridar como espárragos o brócoli y hasta schnitzel o milanesa de cerdo o pescado, y mollejas con limón.