



ZENITH NADIR WHITE BLEND 2018

ORIGEN DEL NOMBRE

Como sommelier y amantes de los desafíos, nació la idea de hacer un vino que pudiera transmitir el gran potencial que hay para elaborar vinos blancos y complejos en la Argentina, pesar de ser conocida como tierra de tintos. Zenith Nadir es el resultado de un corte de tres terruños y tres variedades. Un vino blanco con carácter, verticalidad y profundidad. De ahí su nombre. Zenith, el punto vertical más alto sobre la tierra, representa su gran acidez dándole su carácter vertical y longevidad. Nadir, el punto más profundo, representa su profundidad y complejidad de carácter.

COMPOSICIÓN: 55% Chardonnay - 40% Sauvignon Blanc - 5% Marsanne-Roussane

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO - I.G. LOS CHACAYES

Los Chacayes es una zona vitivinícola ubicada a 80 km al sur de Mendoza, una zona arriba del pueblo de Vista Flores, departamento de Tunuyán en el Valle de Uco.

Clima: Su clima es templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Debido a la altura de la región, la amplitud térmica entre día y noche es muy marcada llegando a 20° C . Precipitaciones en verano: 250/350 mm.

Altura: Entre 1.100 y 1.200 metros de altura.

Suelo: Esta región esta atravesada por algunos arroyos secos que bajan de la cordillera dibujando sus suelos compuestos de gravas aluviales. Son pedregosos, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo, siendo de escasa fertilidad. A causa de su composición física y mecánica son suelos muy permeables, sin problemas de drenaje ni salinidad.

Conducción: Espaldero de 10 años plantado con pie americano con riego por goteo.

La heterogeneidad y pobreza del suelo, así como la altura, la ubicación relativamente austral y la escasez de precipitaciones, todos estos factores aplican sobre la vid un leve estrés al cual ella responde concentrando todas sus reservas en bayas negras, ricas en polifenoles, acidez y azúcar.



ONOFRI

WINES

DATOS TECNICOS

ALCOHOL: 13.6%

PH: 3.14

ACIDEZ: 7 GR/LT

AZÚCAR RESIDUAL: 1.8G/LT

COSECHA: Cosecha manual en cajas en Febrero y Marzo 2015

FERMENTACION: Fermentación alcohólica en barricas de robles francés. con levaduras indígenas, a bajas temperaturas para preservar toda su frescura. Fermentación maloláctica parcial.

CRIANZA: 12 meses en barricas de 1er y 2do uso.

EMBOTELLADO: Marzo 2019

PRODUCCION: 900 botellas

ASESORIA ENOLOGICA: Pablo Martorell

NOTAS DE DEGUSTACION

Tiene una nariz frutada con presencia de peras y damascos, se puede encontrar también flores blancas. Tiene un leve aporte de la madera excelentemente integrada tras una crianza en barricas de diferentes usos que también permite disfrutar de notas frutales y florales tanto en boca como en nariz. En boca, su cuerpo que nos llena la boca con un paso untuoso aunque fluido y de gran acidez, lo convierte en un vino muy equilibrado y complejo. Un blanco de gran potencial.

RECONOCIMIENTOS: La cosecha 2015 fue reconocida con los siguiente puntos: 92 PTS TIM ATKIN - 91 PTS WINE ADVOCATE - 91 DESCORCHADOS La cosecha 2018 aun no sale al mercado ni presentada a puntuadores.