

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

EGGO



EGGO BLANC DE CAL

Variedade: 100% Sauvignon Blanc

REGIÃO:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Solos aluviais com alto teor de carbonato de cálcio.

COLHEITA:

Realizada manualmente, em caixas de 16 kg, durante as primeiras horas da manhã.

MACERAÇÃO:

Desengaçado, com os grãos inteiros enviados à prensa de forma reductiva, protegendo com CO₂ tanto a moagem quanto o processo de prensagem. O mosto é transferido para um tanque ovóide de concreto.

MATURAÇÃO:

Envelhecido em ovos de concreto por 11 meses.

FERMENTAÇÃO:

Fermentação espontânea com leveduras nativas a uma média de 15 C.
Fermentação Malolática: NÃO

NOTAS DE PROVA:

Visão: Brilhante com tons esverdeados.
Nariz: No nariz, é austero, com notas minerais, ervas e pedra molhada.
Boca: Na boca, apresenta tensão, com retrogosto muito refrescante e salino. Final longo.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12%
Açúcar Residual: 1 g/L
Acidez Total: 6,5 g/L

