

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

EGGO 



## EGGO FILOSO PINOT

Variedade: 100% Pinot Noir

### 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:

100% maceração carbônica. Os cachos inteiros são colocados dentro do ovo de concreto.

### FERMENTAÇÃO:

Fermentação espontânea com leveduras nativas a uma média de 24 C. Após a fermentação alcoólica (FA), os cachos são prensados, e o vinho extraído é transferido novamente para o ovo de concreto.  
Fermentação Malolática: SIM

### MATURAÇÃO:

Envelhecido em ovos de concreto por 10 meses.

### NOTAS DE PROVA:

Visão: Brilhante com cor vermelha suave.  
Nariz: Aromas de frutos vermelhos, com notas minerais, pólvora e grafite.  
Boca: Fluido com textura marcante, persistente e de final longo.



### DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 11%  
Açúcar Residual: 1,13 g/L  
Acidez Total: 5,14 g/L

