

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

EGGO 



EGGO FILOSO PINOT

Variedad: 100% Pinot Noir

REGIÓN:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Suelos aluvionales con alto contenido de carbonato de calcio.

COSECHA:

Se realiza a mano, en cajas de 16 kilos, durante las primeras horas de la mañana.

ENCUBADO:

100% maceración carbónica. Se colocan los racimos enteros dentro del huevo de concreto.

FERMENTACIÓN:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio. Terminada la FA, se prensan los racimos y el vino extraído es llevado nuevamente al huevo de concreto.

Fermentación Maloláctica: SI

CRIANZA:

En huevos de concreto durante 10 meses.

NOTAS DE CATA:

Vista: Brillante con color rojo tenue.

Nariz: aromas a frutos rojos, con notas minerales, a pólvora, grafito.

Boca: En boca tiene fluidez con texturas, persistente y de largo final.



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 11%
Azúcar Residual: 1,13g/L
Acidez Total 5,14g/L

