

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

The logo for EGGO, featuring the word "EGGO" in a bold, sans-serif font, followed by a circular icon composed of horizontal lines of varying lengths, creating a globe-like effect.

EGGOFRANCO

Variedade: 100% Cabernet Franc

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% desengaçado em ovos de concreto.

MATURAÇÃO:

Envelhecido em ovos de concreto por 10 meses.

FERMENTAÇÃO:

Fermentação espontânea com leveduras nativas a uma média de 24 C. Após a fermentação alcoólica (FA), o vinho obtido (livre e prensado) é transferido novamente para os ovos de concreto.

Fermentação Malolática: SIM

NOTAS DE PROVA:

Visão: Cor vermelha brilhante com tons violáceos.

Nariz: Aromas condimentados, pimentão, pimenta preta, com algumas notas minerais.

Boca: Vibrante e com textura, taninos suaves e final longo.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 14%
Açúcar Residual: 1,6 g/L
Acidez Total: 5,2 g/L

