

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

EGGO



EGGO FRANCO

Variedad: 100% Cabernet Franc

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% despalillado en huevos de concreto.

FERMENTACIÓN:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio. Terminada la FA, el vino obtenido (flor y prensa) es llevado nuevamente al huevo de concreto.

Fermentación Maloláctica: SI

CRianza:

En huevos de concreto durante 10 meses.

NOTAS DE CATA:

Vista: Color rojo brillante con tonalidades violáceas.

Nariz: aromas especiados, pimienta, pimienta negra, con algunas notas minerales.

Boca: En boca es vibrante y texturado, con taninos amables y largo final.



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1,6g/L.

Acidez Total 5,2g/L

