

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

EGGO



EGGO TINTO DE TIZA 2019

Variedade: 100% Malbec

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.

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), os cachos são prensados, e o vinho extraído é transferido novamente para o ovo de concreto.

Fermentação Malolática: SIM

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

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

