

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO TINTO DE TIZA

Variedad: 100% Malbec

REGION:

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

HARVEST:

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

WINEMAKING:

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

ALCOHOLIC FERMENTATION:

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

AGING:

En huevos de concreto durante 10 meses.

TASTING NOTES:

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: 14%

Azúcar Residual: 1,8g/L

Acidez Total 5,2g/L

