

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO



EGGO Franco 2018

Variedad: 100% Cabernet Franc

VIÑEDO:

Estas uvas provienen del nor-oeste de Gualtallary, a 1.350 msnm. Es una micro zona comprendida por suelos aluviales con gran cantidad de carbonato de calcio.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 kgs.

ELABORACIÓN:

Se encubran las uvas en huevos de concreto para realizar su fermentación alcohólica. Se deja que naturalmente las levaduras nativas del lugar comiencen a trabajar. Este huevo, da la posibilidad de no tener la necesidad de realizar muchos remontajes para la extracción de los componentes como antocianinas y polifenoles. Gracias a su forma ovoide, se produce un movimiento constante de todo lo que está dentro de él, permitiendo extracciones más suaves y homogéneas.

Finalizada la fermentación, se realiza una maceración con las pieles durante 40 días y luego se descuba. El vino logrado vuelve a estos huevos para su crianza.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo brillante con tonalidades violáceas.

Aroma: en nariz es súper complejo y mineral, con gran presencia de notas herbáceas, como pimienta verde, además de pimienta negra.

Sabor: en boca entra jugoso y fluido, de buena estructura y gran acidez que regala mucha frescura. Largo final de boca.

EGGO

FRANCO

Es mi ego encarnado,
de luces y sombras creado

ZORZAL

Tupungato - Mendoza
Wine of Argentina

ANÁLISIS:

Alcohol: 14.5%
Azúcar residual: 2.27 g/L.
Acidez total: 5.81

