

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO Bonaparte 2016

Variedad: 100% Bonarda

REGIÓN:

La Arboleda, Tupungato, Mendoza. Suelos franco arcillosos.

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 ALCOHÓLICA:

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 O REPOSO:

En huevos de concreto durante 10 meses.

NOTAS DE CATA:

Vista: color rojo brillante con tonalidades violáceas.

Nariz: aromas a frutos negros, con flores de campo.

Boca: En boca es jugoso con acidez crujiente, de taninos suaves y largo final.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13%

Azúcar residual: 1,9 g/L.

Acidez total: 5,2

