

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



## EGGO Filoso Pinot 2018

Variedad: 100% Pinot Noir

### REGIÓN:

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

### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 24°C promedio. Terminada la FA, se presanan los racimos y el vino extraído es llevado nuevamente al huevo de concreto.

Fermentación Maloláctica: SI

### CRianza O REPOSO:

En huevos de concreto durante 10 meses.

### NOTAS DE CATA:

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: 13,5%  
Azúcar residual: 1,38 g/L.  
Acidez total: 5,14

