

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO



EGGO Franco 2019

Variedad: 100% Cabernet Franc

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% despallado 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 especiados, pimienta, pimienta negra, con algunas notas minerales.

Boca: En boca es vibrante y texturado, con taninos amables y largo final.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14%
Azúcar residual: 1,9 g/L.
Acidez total: 5

