

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO



EGGO Tinto de Tiza 2018

Variedad: 100% Malbec

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% 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 minerales, con carácter de tiza, yeso, aromas a hierbas autóctonas.
Boca: En boca es de textura fina, con taninos vibrantes, buena acidez con final largo.

EGGO
EGGO

TINTO DE TIZA

Es mi ego encarnado,
de luces y sombras creado

ZORZAL

Tupungato - Mendoza
Wine of Argentina

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 3 g/L.
Acidez total: 5.4

