

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO



EGGO Blanc de Cal 2020

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

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:

Despalillado, enviando los granos enteros a la prensa de manera reductiva, protegiendo con CO2 tanto molienda como en el proceso de prensado, se envía el mosto a un depósito ovoide de concreto.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Espontánea con levaduras nativas a 15°C promedio.

Fermentación Maloláctica: NO

CRIANZA:

En huevos de concreto durante 11 meses.

NOTAS DE CATA:

Vista: brillante con tonalidades verdes.

Nariz: en nariz es austero, con notas minerales, hierbas, piedra mojada.

Boca: en boca entra con tensión y vivacidad a causa de su acidez natural elevada, de largo final, con retrogusto muy refrescante y salino.



EGGO
EGGO

BLANC DE CAL

Es mi ego encarnado,
de luces y sombras creado

ZORZAL

Tupungato - Mendoza
Wine of Argentina

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 11% v/v
Azúcar residual: 2 g/l.
Acidez total: 6,26 g/l

