

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO



EGGO Blanc de Cal 2017

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO:

Parte de dos viñedos distintos, siendo el 70% de Gualtallary a 1.450 msnm y el 30% restante de Tupungato a 1.200 msnm.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 kgs., el mismo día en ambos viñedos.

ELABORACIÓN:

Luego de prensar las uvas de ambos viñedos, se juntan los jugos en el huevo de cemento y se espera que naturalmente comience la fermentación alcohólica, la que se realiza entre 18° a 21°C. Una vez terminada, se realiza parte de la fermentación maloláctica. Se deja en el mismo huevo durante al menos cinco meses, sin separarlo de las borras, lo que va generando volumen y ampliando su carácter. Se embotella directamente del huevo a la botella, sin ningún tipo de intervención para estabilizar o filtrar el vino.

NOTAS DE CATA:

Color: verde claro, con tonalidades doradas.

Aroma: se presenta con mucho carácter. Fuerte intensidad mineral, como piedra, hierbas, ruda y arveja.

Sabor: a diferencia de nuestro Terroir Único, es de gran volumen y textura, con una gran acidez que lo hace muy fresco y de largo final. Se vuelve a percibir muy fuerte esa piedra mineral que se percibe en nariz.

EGGO
EGGO

BLANC DE CAL

Es mi ego encarnado,
de luces y sombras creado

ZORZAL

Tupungato - Mendoza
Wine of Argentina

ANÁLISIS:

Alcohol: 12%

Azúcar residual: 1,40 g/L.

Acidez total: 7,19

