

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO



EGGO Bonaparte 2016

Variedad: 100% Bonarda

VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en la zona de La Arboleda, Tupungato. Es un Parral de 60 años. Las temperaturas entre el día y la noche oscilan entre 35°C (día) y 20°C (noche).

COSECHA:

A mano en cajas de 16 kgs.

ELABORACIÓN:

El proceso de elaboración se realiza en huevos de cemento. 100% despalillado. La Fermentación se produce de manera espontánea con levaduras indígenas. La temperatura de Fermentación oscila entre los 22 a 24°C. La técnica de extracción es con Pisage.

Terminada la Fermentación alcohólica se mantiene el vino con las pieles unos 15 días, completando en total 30 días de maceración con pieles desde el encubado. Luego se prensan las pieles y se junta todo el vino nuevamente en los huevos para que pasen allí todo el tiempo de crianza.

El tiempo de crianza es de 10 meses en la misma vasija donde fermentó.

NOTAS DE CATA:

Color: profundo y brillante.

Aroma: en nariz se encuentra la pureza del bonarda de altura, mostrandose como un vino de tierra, floral y herbal.

Sabor: entra en boca con gran fluidez y tensión! Compacto en taninos y de largo final.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13%
Azúcar residual: 2,65 g/L.
Acidez total: 5,66

