

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO Filoso Pinot 2015

Variedad: 100% Pinot Noir

VIÑEDO:

Estas uvas provienen de un cuartel de Gualtallary, específicamente de una mancha de caliche de este cuadro. Se realiza una minuciosa selección de uvas para realizar este vino.

COSECHA:

A mano en cajas de 16 kgs.

ELABORACIÓN:

El 100% de los racimos se echan enteros en el huevo de cemento para que se produzca una fermentación alcohólica dentro del grano, lo que se conoce como maceración carbónica. Con esto se logra mucha intensidad aromática y carácter. Luego de la fermentación alcohólica, se presan los racimos y el vino extraído se une con el vino gota. Se vuelve a llenar el huevo en donde permanece al menos 6 meses. El embotellado se realiza directamente del huevo a la botella, sin ningún tipo de intervención para estabilizar o filtrar el vino.

NOTAS DE CATA:

Color: a la vista se presenta algo opaco y rojo claro.

Aroma: en nariz es súper intenso, con aromas a pólvora, grafito y tiza. Es un vino que se distingue perfectamente el calcáreo del suelo.

Sabor: en boca entra con una textura increíble, eléctrico y filoso como su nombre. De gran final y persistencia.



ANÁLISIS:

Alcohol: 13%
Azúcar residual: 1,93 g/L.
Acidez total: 4,85

