

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



EGGO



EGGO Tinto de Tiza 2014

Variedad: 92% Malbec / 5% Cabernet Franc / 3% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO:

Los viñedos se encuentran en la zona de Gualtallary, Tupungato. Son espaldero alto de 7 a 10 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 KG en la misma época.

ELABORACIÓN:

La fermentación alcohólica y maloláctica se producen en vasijas de forma ovoide (HUEVOS) de cemento sin revestimiento de pintura epoxi. Su forma nos ayuda a que el líquido tenga un permanente movimiento, controlando mucho mejor la temperatura del mismo y logrando mayor carácter y volumen en boca gracias a que las lias permanecen constantemente en suspensión.

Su crianza la realiza en este mismo recipiente, pensando en la conservación auténtica de su carácter, sin intervención de ningún insumo, como roble, proveniente de otro Terroir.

NOTAS DE CATA:

Color: intenso color rojo, profundo con tonalidades violáceas.

Aroma: profundo, intenso y complejo, se destacan aromas propios de Gualtallary, como la TIZA, el Cemento Húmedo, Mineral.

Sabor: de gran estructura y volumen, cuerpo sedoso con taninos texturados, la acidez le da mucha frescura, haciéndolo un vino muy directo.



TINTO DE TIZA

Es mi ego encarnado,
de luces y sombras creado

ZORZAL

Tupungato - Mendoza
Wine of Argentina

ANÁLISIS:

Alcohol: 14,3%
Azúcar Residual: 1,59 g/L.
Acidez total: 5,55

