

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

EGGO



EGGO TINTO DE TIZA

Rebsorte: 100% Malbec

REGION:

100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Alluviale Böden mit hohem Gehalt an Kalziumkarbonat.

ERNT:

Die Ernte erfolgt von Hand, in 16-kg-Kisten, in den frühen Morgenstunden.

WEINBEREITUNG:

Die ganzen Trauben werden in das Betonei gelegt.

ALKOHOLISCHE GÄRUNG:

Spontan mit einheimischen Hefen bei durchschnittlich 24°C. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung werden die Trauben gepresst und der gewonnene Wein erneut in das Betonei gegeben.
Malolaktische Gärung: JA

AUSBAU:

Im Betonei für 10 Monate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Auge: Brillant mit zartem Rotton.

Nase: Aromen von roten Früchten, mit mineralischen Noten, nach Schießpulver und Graphit.

Gaumen: Am Gaumen fließend mit Textur, anhaltend und lang im Abgang.



ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 14%

Restzucker: 1,8g/L.

Gesamtsäure: 5,2g/L

