

EGGO TINTO DE TIZA



VARIETALES:
100% Malbec

D.O.: Valle del Uco.

COSECHA:

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).

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica y maloláctica se producen en vasijas de forma ovoide 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. Su crianza la realiza en este mismo recipiente pensando en la conservación auténtica de su carácter

NOTA 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.