

EGGO FILOSO PINOT



D.O.: Valle del Uco.

VARIETALES:

100% Pinot Noir

COSECHA:

Estas uvas provienen de un cuartel de Gualtallary, específicamente de una mancha de caliche de este cuadro. la cosecha se hizo a mano en cajas de 16 kgs.

ELABORACIÓN

los racimos se echan enteros en el huevo de cemento para que se produzca una fermentación alcohólica dentro del grano Luego de la fermentación alcohólica, se prensan 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.

NOTA 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.