



Robert Parker
WINE ADVOCATE

95

Des
cor
cha
dos

97



Tipo de vino: Tinto Crianza 10 meses.

Fermentación con levaduras nativas en huevos de cemento, maceración de los racimos completos en el huevo de concreto.



D. de Origen: Gualtallary, Tupungato



Variedad: Malbec



Consumo óptimo: hasta en 15 años

CONSEJOS DE SOMMELIER

Carnes rojas, cordero y carne de res



EGGO

TINTO DE TIZA
MALBEC

ZORZAL
VINEYARDS & WINERY

Notas de Cata:

Un vino que cautiva desde el primer instante con su vista, un color rojo brillante que se enriquece con sugerentes tonalidades violáceas. Con notas minerales, donde la tiza y el yeso se entrelazan con la fragancia de hierbas autóctonas, la textura en boca es fina como una caricia, y los taninos vibrantes aportan energía a cada sorbo, mientras la buena acidez equilibra la experiencia y nos lleva a un final largo que prolonga el placer de este vino excepcional.