



94



96



94



Tipo de vino: Tinto Crianza 10 meses.

Fermentación con levaduras nativas en huevos de cemento, maceración con las pieles durante 40 días.



D. de Origen: micro-zona en el Noroeste de Gualtallary, Tupungato.



Variedad: Cabernet Franc.



Consumo óptimo: hasta en 15 años

CONSEJOS DE SOMMELIER

Carnes rojas, pizzas, pastas con salsas, quesos curados.



EGGO FRANCO

ZORZAL
VINEYARDS & WINERY

Notas de Cata:

De rojo brillante con tonalidades violáceas, es un vino muy complejo y mineral en nariz, con gran presencia de notas herbáceas, como pimienta verde, además de pimienta negra. En boca entra jugoso y fluido, con buena estructura y gran acidez que regala mucha frescura. Largo final de boca.