



Zorzal EGGO Corte Tinto de Tiza 2013

O caráter mineral é a principal marca deste tinto. Neste exemplar, o que logo se nota são os aromas de ameixas maduras e violetas. O palato é poderoso, mas fresco e surpreendente, devido às notas de giz. Tem taninos doces e textura macia. Depois das uvas serem cultivadas em solo de calcário com pedras, o vinho estagiou por um ano e meio em cubas de cimento em formato de ovo, como as do rótulo, e se manteve em contato com as cascas por oito meses. O resultado é essa sedutora mineralidade em taça, que deixa um gostinho de quero mais!!

Ficha técnica

Conteúdo 750ml**Tipo** Tinto

Elaboração

Uva Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon**Teor Alcoólico** 14%**Amadurecimento** 18 meses em eggs (grandes ovos de cimento)**Safra** 2013

Terroir

País Argentina**Região** Mendoza – Tupungato**Produtor** Zorzal

por Murilo Azevedo

Visual Roxo intenso**Olfativo** Frutas negras, violetas, minerais, bálsamo, tabaco e chocolate meio amargo**Gustativo****Harmonização** Potente, estruturado, muito complexo, elegante e persistente

Bife ancho grelhado, bife de chorizo com batatas, Porterhouse Dry aged

Do Produtor

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16 °**Estimativa de Guarda** Pronto ou +5anos

Os vinhedos da vinícola Zorzal situam-se a 1350 metros de altitude, um dos cumes mais altos da América do Sul, em uma pequena sub-região de Mendoza chamada Gualtallary. Desde 2008, os irmãos Michelini lideram, com entusiasmo e paixão, a produção de seus próprios vinhos. Gualtallary é uma região rica em calcário e pedras. A combinação de altura dos vinhedos aos dias quentes, a pouca chuva e ao clima ameno, resultam em vinhos firmes, bem estruturados, com ótima acidez e mineralidade. Neal Martin, da revista norte-americana Robert Parker's Wine Advocate, inclusive classificou os irmãos Michellini como "os mais intrigantes de toda a América do Sul". E eles são consagrados por muitos críticos como alguns dos produtores mais badalados do momento.