

# EGGO

## NUEVOS VINOS NACIDOS Y CRIADOS EN HUEVO

EGGO es un capricho del enólogo, ya que desde un principio nunca dejo entrever lo que quería hacer y como quería mostrarlo, siendo puro CELO, puro EGGO. Nace desde el alma del enólogo y es vinificado en huevos de concreto. Es una línea de especialidades, perfecta para conocedores que quieren vivir nuevas experiencias.

### ¿Por qué EGGO?

El nombre de esta línea tiene doble lectura. La primera tiene que ver con el ego y el capricho del enólogo al momento de hacer este vino. Y la segunda, por su proceso de vinificación en los huevos de concreto que hayan tenido el mejor desempeño durante el año en la bodega de Zorzal.



### Viñedos

La uva proviene de Gualtallary, un terroir de altura del Valle de Uco en Mendoza, Argentina. En este lugar predomina un clima frío y suelos calcáreos, pintados de tiza.



### Vinificación

En la bodega es fermentado y criado en el mismo huevo, en donde el vino está en permanente movimiento por la forma ovoide de su recipiente. Esto produce que el vino evolucione en forma homogénea, con la misma temperatura durante todo el año, dándole una suave, pero nerviosa estructura y un paladar delicioso, largo y persistente. Pura fruta, sin ningún registro de madera, pues no la hay.



### Crianza

En huevos de concreto entre 5 a 12 meses, dependiendo de la variedad.

### EGGO Blanc de Cal: Sauvignon Blanc



Blanc de Cal nace de la convicción de que si un blanco es fermentado y criado en huevo se consigue lo mejor de él. En este caso, el Sauvignon Blanc, delgado y ligero por naturaleza, pasa a transformarse en un blanco mucho más intenso, de gran volumen y graso en boca. Proviene de los suelos calcáreos de Gualtallary, que le regalan una particular nota a CAL que enamora y lo hace único.

### EGGO Filoso Pinot: Pinot Noir



*Plata - Argentina Wine Awards 2014 (Argentina)*

Filoso Pinot nace un año después de su hermano Tinto de Tiza, con una atrevida jugada con los huevos para así mostrar el Pinot Noir tal cual es. El huevo se llenó con los racimos enteros, para luego realizar una maceración carbónica que permitiera expresar su carácter e identidad varietal. Fermentado y criado en el mismo huevo, se logra que ese cuerpo delgado pase a tener gran textura y una elegante rusticidad. De paso firme en boca, taninos FILOSOS y final fresco y prolongado.

### EGGO Tinto de Tiza: Malbec / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon



*96 puntos - Mejor Corte Tinto y Marca Revelación del Año - Descorchados 2014 (Argentina)*  
*Plata - Argentina Wine Awards 2014 (Argentina)*  
*Plata - Int'l Wine & Spirit Competition 2013 (UK)*

Tinto de Tiza es un vino que inició este nuevo camino, un camino de identidad y de expresión, de carácter y de valentía. Es un corte de Malbec, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon, fermentado y criado en huevo, en donde logra expresar toda su fuerza y sencillez. Se diferencia por sus marcadas notas a TIZA, que provienen de los suelos calcáreos de Gualtallary. En boca tiene un paso más bien austero, pero con mucha energía. Sus taninos punzantes y rica acidez conmueven, dejando un rastro de frescura y jugosidad.