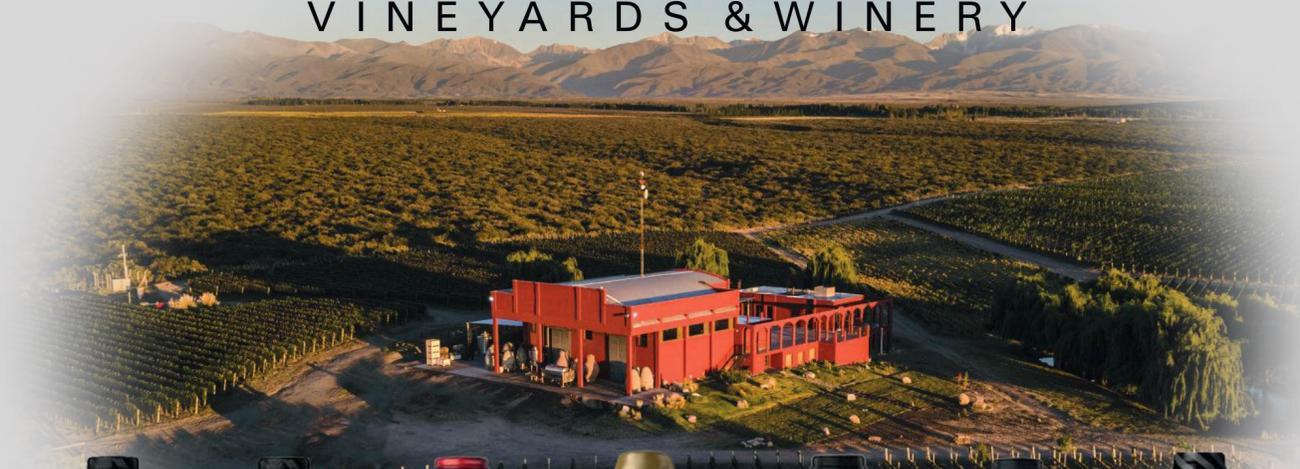


# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



# ZORZAL WINES

---

## THE HEART OF GUALTALLARY

La vitivinicultura de hace 20 años atrás buscaba un “vino pesado, potente en alcohol”, aquello le dio a la Argentina un reconocimiento mundial, pero dejó de ser novedad y había que cambiar: crear vinos de lugar, con nuestra esencia, sin agregados y 100% del Valle de Uco, frescos e inspirados en la montaña que rodea nuestra tierra; Gualtallary, en el Valle de Uco, Tupungato, Mendoza. “Terruño de espíritu noble”.

Fundada en 2008, nuestra bodega Zorzal, se dedica a la producción de vinos de alta calidad, mediante una enología de respeto, no invasiva, de fruta antes que madera, de austeridad antes que exuberancia.





**Juan Pablo Michelini**

---

DIRECTOR ENOLÓGICO

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

**NUESTRO UNIVERSO DE VINOS**

# TERROIR ÚNICO

“La expresión es nuestra tierra”

**Varietales:** Malbec - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc  
Sauvignon Blanc - Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Noir Rosé

Sus uvas son cosechadas a mano en distintas zonas de Gualtallary. Vinos francos, honestos, austeros y verticales con la tipicidad mineral propia de los suelos calcáreos. Son fermentados con levaduras nativas y vinificados en concreto, con el propósito claro de obtener vinos honestos.



# GRAN TERROIR

“Fineza que cautiva”

**Varietales:** Cabernet Franc - Pinot Noir - Malbec  
Cabernet Sauvignon - Chardonnay

Originarios de un solo viñedo, ubicado en el sector central alto de Gualtallary, llamado MONASTERIO. De suelo pedregoso, con alta presencia de carbonato de calcio y granito. La crianza es durante 12 meses en barrica de roble francés de tercer uso, con el propósito de no intervenir excesivamente con madera, para que así otorgue la elegancia del roble.



# EGGO

“Pionero donde vaya”

**Varietales:** EGGO Filoso Pinot Noir - EGGO Tinto de Tiza Malbec  
EGGO Franco Cabernet Franc - EGGO Blanc de Cal Sauvignon Blanc

Nuestra bodega fue pionera en latinoamérica en la utilización de huevos de concreto elaborados en Argentina. La crianza de toda la línea Eggo se realiza en estos huevos. Una línea donde queremos expresar lo que está sucediendo en el mundo de hoy, donde las tendencias son potenciar y conservar la pureza de cada variedad, y a su vez, conservar la viva expresión del terroir.



ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

**ICÓNICOS**

---

**VINOS DE ALTA GAMA**

*Culto a Gualtallary*

# FIELD BLEND

“Distinguido desde la esencia”

**Varietales:** Blend Cabernet Sauvignon & Malbec

---

Field Blend o Corte de Campo. Este vino representa la elegancia de Gualtallary. Es una mezcla que se hace en el viñedo, donde el Cabernet Sauvignon y Malbec, se cosechan el mismo día y se cofermentan juntos.

La crianza es en barrica de roble francés por 24 meses.



# LA REINA

**Varietales:** Semillón

Creemos que el Semillón fue por muchos años en nuestro país clave para la mesa cotidiana de cada día, donde reinaba como la blanca dominante, pero con un carisma de perfil muy bajo. Cerca de 100 años después, comenzamos a descubrir estos blancos que aún permanecen incorruptos por el tiempo, sostenidos por esa acidez natural firme y con su músculo oleoso en cuerpo. Este Semillón viene de uno de esos viñedos que fueron plantados hace más de 110 años y fue pensado y elaborado, desde su preludio, como un vino eterno.



# PARCELARIO

**Varietales:** Malbec - Cabernet Franc - Sauvignon Blanc  
Chardonnay - Pinot Noir.

Hace más de 10 años buscamos la expresión más pura y desnuda de nuestro lugar, no solo en lo palpable como es el suelo y el clima, sino también poder reflejar el paisaje, es decir lo que vemos y sentimos. Esto lo venimos logrando a través de una viticultura ecológica y de precisión y una enología de respeto. A través de nuestra línea EGGO, la cual nos ha ayudado a entender a la perfección nuestro lugar, nacen estos vinos de PARCELA ÚNICA, de nuestro viñedo propio que rodea la bodega. Jugando con la impronta de vasijas neutras, como los huevos de cemento, pero quisimos ir más allá, logrando pulir aún más los taninos y su sensación de boca, con la crianza en barricas, logrando una versión de EGGO más refinada y elegante. El “concepto” de PARCELA o single block, es atrapar también la voz del tiempo, es decir, sumar al lugar y paisaje, el clima específico de esa cosecha en particular, ya que ni el lugar, ni la viticultura como así también la enología cambian, solo cambia el clima que no podemos controlar como humanos, dándole espacio a la razón fundamental de su expresión y textura.



# PIANTAO

## “El tinto argentino”

**Varietales:** 85% Cabernet Franc - 15% Malbec.

En el año 2011 íbamos a hacer por primera vez en nuestra bodega un “Cabernet Franc”, una variedad poco experimentada hasta ese entonces en Argentina. El protocolo a seguir para hacerlo debía seguirse al pie de la letra, sin embargo se nos fue de las manos.

La cantidad calculada en kilos no llenaba el tanque previsto para aquella creación. ¿Qué hacemos? La decisión era abandonarlo o esperar. Al 6to día seguía sin fermentar, parecía que no saldría nada de aquel tanque. Pero al 8vo día, como por arte de magia, comenzó a fermentar y a tomar el sabor propio del mejor Cabernet.

Pero la historia no termina aquí: ya que su comportamiento había sido inusual quisimos “dejarlo ser”, que fuera él quien decidiera el momento ideal para salir y así fue evolucionando en todo sentido, hasta que al cabo de tres años, después de notar que había llegado a su máximo nivel, decidimos sacarlo y se transformó en el mejor vino del año.



# PORFIADO

“La espera valió la pena”

**Varietales:** Pinot Noir 6to corte

---

Juan Pablo Michelini, Enólogo de Zorzal, tenía una corazonada: había que esperar un tiempo antes de embotellar el vino que contenían aquellas “3 barricas mágicas”. A pesar de que el resto del equipo opinaba lo contrario, en su porfiadez, ocultó dichas barricas, en complicidad con el encargado de la bodega.

Al cabo de un año, contó lo sucedido y nació una leyenda.



# EL BARBA

“Un distinto que vino del cielo”

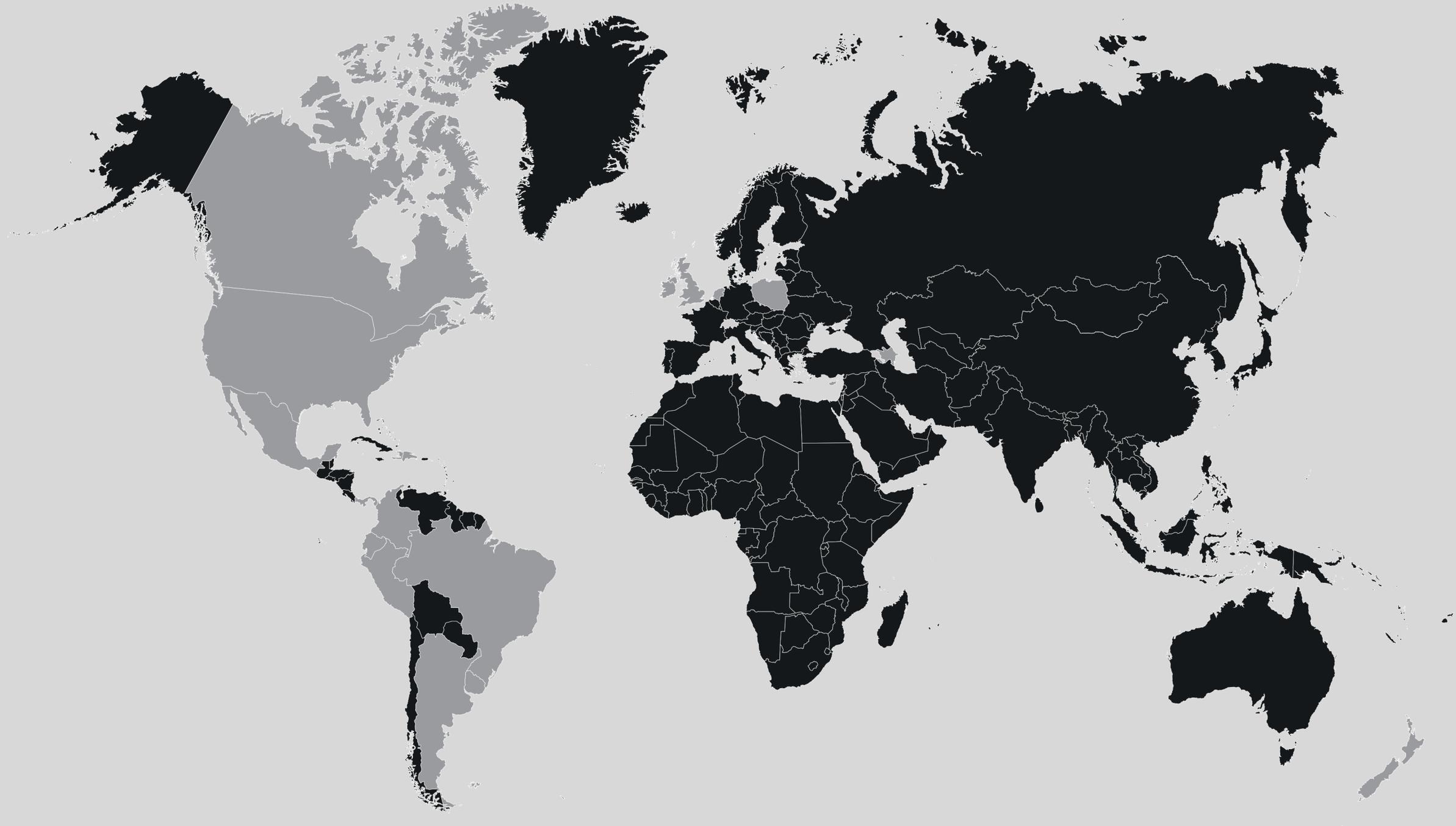
**Varietales:** Malbec

Los vinos memorables tienen una mística inexplicable y el origen de “El Barba” no es la excepción. ¿Quién iba a pensar que de estas dunas de arena iba a nacer un malbec de clase mundial? Allá por el año 2016, la poca cantidad de uva, nos obligó a utilizar huevos de hormigón para una buena fermentación. Un proceso “casi accidental” que dio origen a un malbec icónico de nuestra tierra. Irrepetible o mejor dicho celestial y por ello, no podía caberle un nombre mejor.

Criado en fudre francés nuevo de 2000 litros por dos años. Tiene buena fruta, una boca suave y sabores limpios y varietales sin bordes y taninos muy finos.



# ZORZAL WINES EN EL MUNDO



- Argentina
- Brasil
- Canadá
- Chipre
- Ecuador
- Georgia
- Holanda
- Irlanda
- México
- Nueva Zelanda
- Panamá
- Perú
- Polonia
- Reino Unido
- Republica Dominicana
- Suiza
- Uruguay
- USA

# ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

**WWW.ZORZALWINES.COM**

Commercial Contact

Virginia Toledano

 zorzalwines  @zorzalwines  toledano@zorzalwines.com