



Portfolio de vinos

Mendoza, Argentina 2023

 **Commercial**
TRADE SERVICES

Índice de bodegas

 GIMENEZ RIILI _____ 5

Savina ^{FINCA} _____ 11

BARBERIS
BODEGA & VIÑEDOS _____ 15

etnia _____ 19


ALPAMANTA _____ 25

LA FLORITA
TUPUNGATO *El Peral* MENDOZA _____ 31

UVA
NEGRA _____ 35



GIMENEZ RIILI

BODEGA & VIÑEDOS

"La bodega en nuestra familia ha sido siempre el refugio, el lugar donde las uvas que cuidamos todo el año, descansan para transformarse en vino. El respeto por los procesos, la confianza en nuestra gente, el cuidado meticuloso de cada detalle, hacen que nuestra bodega sea una prolongación de nuestra casa".

Pablo Giménez Riili



Buenos Hermanos Malbec

Vista Flores, Maipú, Mendoza, Argentina

De color rojo violáceo intenso. En nariz, se presentan elegantes aromas a frutos rojos como ciruelas y moras maduras combinadas con especias y vainilla en boca.

ALTITUD: 1100 / 820 msnm

SUELO: Franco, limoso, arcilloso y pedregoso

RENDIMIENTO: 110 quintales por hectárea

PRODUCCIÓN: 20.000 botellas

COSECHA: Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN: Fermentación a temperatura controlada y maceración durante 20 días

CRIANZA: 50% estuvo 8 meses en bodega de roble francés de 4to uso y el 50% 8 meses en tanque de acero inoxidable

ESTIBA EN BOTELLA: 3 meses

ALCOHOL: 13,4%

ACIDEZ: 6,1 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

ENÓLOGO: Marcos Pizarro



TEMPERATURA

16-18°C



MARIDAJE

Carne roja y comida mediterránea



GUARDA

4 años



Buenos Hermanos Bonarda

San Martín, Mendoza, Argentina

Notas marcadas de fruta fresca, taninos elegantes y colores violáceos intensos que hacen una perfecta combinación con el varietal.

ALTITUD: 700 msnm

SUELO: Franco, areno y arcilloso

RENDIMIENTO: 110 quintales por hectárea

PRODUCCIÓN: 5.000 botellas

COSECHA: Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN: Fermentación a temperatura controlada y maceración durante 20 días

CRIANZA: 8 meses en barrica de roble francés

ESTIBA EN BOTELLA: 8 meses

ALCOHOL: 13,4%

ACIDEZ: 5,3 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

ENÓLOGO: Marcos Pizarro



TEMPERATURA

16-18°C



MARIDAJE

Carnes rojas al grill, pastas con salsas suaves y comida mediterránea



GUARDA

4 años



Buenos Hermanos Torrontés

Valle Famatina, La Rioja, Argentina

De un claro color amarillo. En nariz presenta perfumes delicados e intensos a pomelo, manzana verde, melón y rosas. En boca es armonioso, expresivo, elegante y de acertada acidez.

ALTITUD: 800 msnm

SUELO: Franco, arcilloso y pedregoso

RENDIMIENTO: 110 quintales por hectárea

PRODUCCIÓN: 15.000 botellas

COSECHA: Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN: Fermentación a 17°C, en tanques de acero inoxidable durante 15 días

ALCOHOL: 13,1%

ACIDEZ: 6,1 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

ENÓLOGO: Marcos Pizarro



TEMPERATURA

6-7°C



MARIDAJE

Para el aperitivo, pescados, ensaladas, carne blanca y postres



GUARDA

2 años



Buenos Hermanos Rosé

Maipú, Mendoza, Argentina

De delicadas burbujas, este espumante se destaca por su fineza y complejidad. Suave, equilibrado y fresco en boca.

ELABORACIÓN: Charmat. Temperatura de fermentación 15°C. La uva malbec aporta el cuerpo suficiente para acompañar platos con mariscos, sin perder frescura, fruta y juventud.

CORTE: Chardonnay 70%, Chenin 20%, Malbec 10%

ALCOHOL: 12,5% v/v

ACIDEZ: 6,5 g/l en tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 10 g/l



VISTA I COLOR

Se perciben matices rojo rubí con tonos violáceos.



NARIZ I AROMA

Se advierten frutos rojos como guinda y ciruela, acompañados de mermeladas de membrillo.



BOCA I FLAVOR

Se aprecia su redondez y armonía, que junto a su largo final en boca denota el carácter de nuestro Rosé.

FINCA® *Savina*

Nuestra bodega se encuentra sobre la cuenca del río Mendoza, otorgando a nuestro suelo la capacidad de darnos vinos ricos en aromas, colores y estructura en boca, que nos regala una experiencia única en nuestro encuentro con la copa. Nuestro Viejo Sabio conocía el potencial de Lunlunta tanto como se conocía el.



Savina Malbec

Lunlunta, Maipú, Mendoza, Argentina

Rojo intenso, con matices violetas profundos. Presencia aromática de ciruelas maduras, mermelada y violetas. Taninos suaves en principio de boca, levemente especiados.

AÑO: 2020

COSECHA: Manual en tachos de 15 kg, selección manual de uvas

VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa en frío, en tanques de acero inoxidable de 5 mil litros

ALCOHOL: 14,7% v/v

ENÓLOGA: Guadalupe Savina



VISTA | COLOR

Rojo intenso con destellos violáceos.



NARIZ | AROMA

Aromas a frutas rojas, tendencia a ciruelas frescas, levemente terrosas y pimentadas.



BOCA | FLAVOR

Se replica la frescura de las ciruelas, reflejos minerales y taninos suaves en principio de boca.



Savina Bonarda

Lunlunta, Maipú, Mendoza, Argentina

Rojo rubí profundo, con destellos violáceos.
Presencia aromática de ciruelas, frutillas y frambuesas.
Taninos aterciopelados y duraderos en boca.

AÑO: 2020

VARIETAL: Bonarda 100%

COSECHA: Manual en tachos de 15 kg, selección manual de uvas

VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa en frío, en tanques de acero inoxidable de 5 mil litros

ALCOHOL: 14,3% v/v

ENÓLOGA: Guadalupe Savina



VISTA | COLOR

Bordó con matices violáceos, límpidos y brillantes.



NARIZ | AROMA

Aromas a frutos rojas frescas y levemente herbáceas, flores violetas.



BOCA | FLAVOR

Taninos suaves y aterciopelados, fluidez y fresco, agradable en boca.



TEMPERATURA

16°C



Fuerza Libre Blend

Lunlunta, Maipú, Mendoza, Argentina

Fuerte presencia de frutas rojas, entre ellas ciruelas. Leve trasfondo aromático especiado. Equilibrado, armonioso, entrada amable en boca, taninos sedosos e intensos

AÑO: 2020

VARIETAL: 40% Malbec, 40% Bonarda, 10% Petit verdot y 10% Merlot

COSECHA: Manual en tachos de 15 kg, selección manual de uvas

VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa en frío, en tanques de acero inoxidable de 5 mil litros

ALCOHOL: 14,6% v/v

ENÓLOGA: Guadalupe Savina



VISTA I COLOR

Rojo rubí intenso, de densidad media-alta, característico de nuestro terroir.



NARIZ I AROMA

Fuerte presencia de frutas rojas, que nos regala nuestro imponente malbec, y ciruelas que caracterizan a nuestro querido bonarda. Con un leve trasfondo aromático especiado, aporte del Petit verdot.



BOCA I FLAVOR

Nuestras tintas se funden en armonía y balance para traernos un tinto con una entrada amable en boca y retrogusto alto, permitiendo saborear una nueva faceta en cada sorbo.



TEMPERATURA

16°C



BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS

Fundada en 1965, Bodega Barberis es una bodega enfocada en la elaboración de vinos de primera calidad para los mercados más exigentes. Nuestra experiencia, adquirida tras muchos años en la industria, nos ha permitido lograr la máxima expresión del terroir en cada botella. Hoy, el trabajo duro y la perseverancia han hecho que Bodega Barberis sea una empresa familiar que integra tradición, tecnología y pasión.



Talento Malbec

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Talento es un vino tinto profundo e intenso con tonalidades violáceas.

VARIETAL: 100% Malbec

VINIFICACIÓN: Acarreo en bins de 400 kg, maceración prefermentativa en frío, siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación primaria durante 10 días a temperaturas de 28°C promedio, 4 remontajes diarios, fermentación secundaria (fermentación malo-láctica) y maceración post fermentativa entre 10 y 15 días

GUARDA: En vasijas de acero inoxidable con duelas de roble americano, microoxigenación y temperatura controlada

ALCOHOL: 13,5%

ACIDEZ: 5,2 g/l

AZÚCAR: 3,5 g/l



VISTA I COLOR

A la vista se presenta de color rojo violáceo profundo, de centro negro.



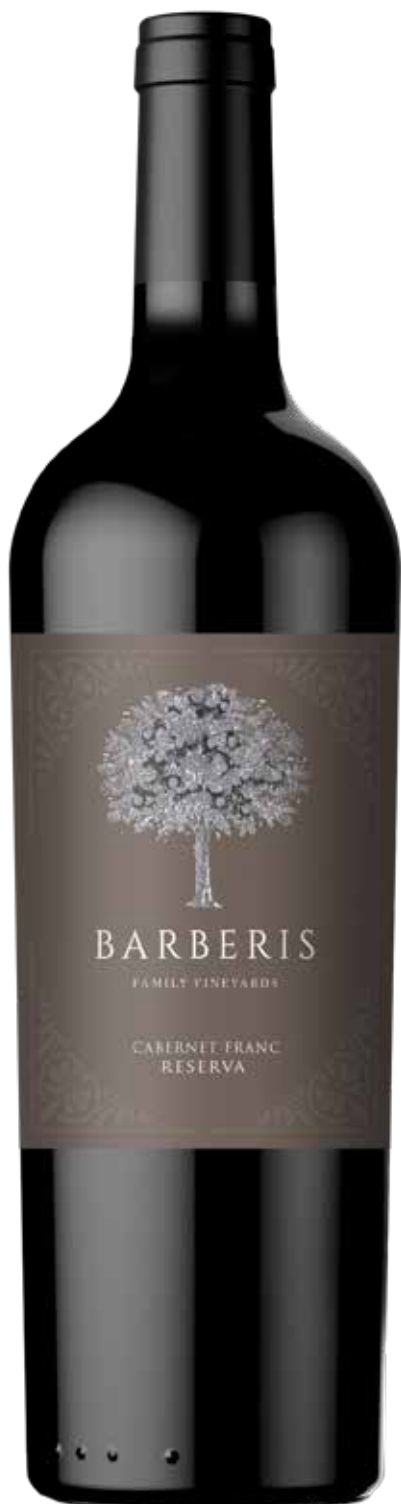
NARIZ I AROMA

A la nariz destacan frutos rojos de zarzas y moras negras maduras, especias y moka.



BOCA I FLAVOR

En boca sorprenden sus características amables con dejos de taninos rugosos, que impresionan gratamente. Invaden sabores de frutas negras maduras, especias y moka. Final largo, amable y dulce, ideal para cualquier ocasión.



Barberis Cabernet Franc

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Sofisticado, criado durante 12 meses en barricas de roble francés, cuya estructura y aromas son fieles exponentes del terroir de mendoza

VARIETAL: 100% Cabernet Franc

COSECHA: Principios de Abril

VINIFICACIÓN:

- Cosecha manual en bins de 400 kg
- Selección manual de racimos
- Maceración pre-fermentativa durante 4 días a 10°C
- Fermentación alcohólica durante 12 días con temperaturas controladas entre 27-30°C
- Maceración post-fermentativa durante 20 días aproximadamente.
- Fermentación Maloláctica espontánea.

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble francés

ALCOHOL: 13,9%

ACIDEZ: 5,9 g/l

AZÚCAR: 2 g/l

PH: 3,8



VISTA I COLOR

Vino de color rojo rubí



NARIZ I AROMA

Presenta aromas a hierbas verdes, pimienta roja y frutos del bosque maduros acompañados de la presencia de cuero y chocolate, aromas reminiscentes de su crianza en roble.



BOCA I FLAVOR

Es un vino intenso, de entrada dulce, balanceado con notas de grafito y final largo.



Humberto Barberis Gran Reserva Malbec

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Vino ícono, creado en honor al fundador de la bodega. elaborado con uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos, para lograr vinos de gran personalidad y estructura.

VARIETAL: 100% Malbec

COSECHA: Principios de abril

VINIFICACIÓN: • Cosecha manual en bins de 400 kg
• Selección manual de racimos
• Maceración pre-fermentativa durante 4 días a 10°C
• Fermentación alcohólica durante 12 días con temperaturas controladas entre 27-30°C
• Maceración post-fermentativa durante 20 días aproximadamente.
• Fermentación Maloláctica espontánea.

CRIANZA: 14 meses en barrica de roble francés

ALCOHOL: 14,1%

ACIDEZ: 5,9 g/l

AZÚCAR: <2 g/l

PH: 3,8



VISTA I COLOR

Vino de color rojo profundo.



NARIZ I AROMA

Presenta marcados aromas a frutos negros y rojos maduros acompañados de notas a cuero fresco, tabaco y chocolate negro.



BOCA I FLAVOR

Su sabor es expresivo, de entrada dulce, fresco y de final largo.

A hand is pouring red wine from a clear glass decanter into a tulip-shaped wine glass. The glass is partially filled with wine, and a small amount of wine is being poured into another similar glass next to it. The scene is set on a rustic wooden table. In the foreground, there is a white and grey striped napkin with a pen and a notebook resting on it. A cork lies on the table near the bottom left. The background is softly blurred, showing what appears to be an outdoor setting with a railing.

etNia

Etnia nació como se disfrutaban los buenos vinos. Desde aquel momento a hoy dedicamos a ensamblar nuestros conocimientos para lograr el objetivo; crear vinos capaces de realzar esos momentos que a todos los que estamos en la cultura del vino nos gusta vivir.



Gran Roble Malbec

Mendoza, Argentina

VARIETAL: 100% Malbec



VISTA | COLOR
Intenso color violáceo.



NARIZ | AROMA
Resaltan aromas a frutas como ciruelas rojas y guindas, concluyendo con notas a vainilla y chocolate, provenientes del contacto con la madera.



BOCA | FLAVOR
Buena estructura con taninos suaves, con un final persistente.



TEMPERATURA
16-18°C



MARIDAJE
Ideal para carnes rojas y pastas.



Gran Roble Cabernet Sauvignon

Mendoza, Argentina

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon



VISTA | COLOR
De color rojo intenso.



NARIZ | AROMA
Resaltan aromas a frutas negras, como moras, arándanos, concluyendo con aromas a café y tabaco que le transmite el paso por madera.



BOCA | FLAVOR
De gran cuerpo y buena estructura.



MARIDAJE
Ideal para carnes especiadas.



TEMPERATURA
16°C - 18°C



Malizia Reserva Malbec

Mendoza, Argentina

En este Reserva Roble podemos apreciar un perfil moderno y sorprendente.

VARIETAL: 100% Malbec



VISTA | COLOR
De color intenso.



NARIZ | AROMA
La crianza en roble es evidente, logrando un largo y sofisticado trazo herbal que recuerda al tomillo.



BOCA | FLAVOR
De taninos sedosos, frutado, de sabor intenso dejando boca pensativa, logrando un rico punto de equilibrio.



MARIDAJE
Carnes asadas y verduras de estación, acompañadas de quesos duros.



Malizia Reserva Cabernet

Mendoza, Argentina

Uno de los rasgos más señalados de este varietal es su afinidad por el roble, además de suavizar los altos niveles de taninos, los sabores a vainilla y a picante de la madera complementan los sabores de la uva negra y el tabaco.

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon



BOCA I FLAVOR

Deja una estela de intenso sabor frutado, con buen cuerpo, con notas a pimienta verde, menta y cedro, notas a aceitunas negras.



MARIDAJE

Carnes rojas, carnes de caza (ciervo, jabalí, conejo), guisos, comidas con salsas fuertes.



ALPAMANTA

Nuestro compromiso es trabajar de manera armoniosa con la naturaleza y producir vinos que respeten y expresen el terroir. Buscando una relación de respeto entre la viña, el hombre y el terroir.

Es por ello que desde nuestros comienzos, certificamos y trabajamos nuestro viñedo de forma orgánica y biodinámica.



Natal Malbec

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Alpamanta Natal Malbec 2022 es un vino elegante elaborado con la mejor uva de nuestro viñedo.

VARIETAL: 100% Malbec

ALTITUD: 950 msnm

SUELO: Clima árido y de suelos aluvionales, regado con agua pura de la Cordillera

RENDIMIENTO: 6000 kg/ha

PRODUCCIÓN: 22.000 botellas

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg

VINIFICACIÓN: Fermentado entre 22 y 28°C con levadura indígena, macerado 20 días

ALCOHOL: 13,5%

ACIDEZ: 6,28 g/l

AZÚCAR: 2,65 g/l

ENÓLOGA: Victoria Brond

CERTIFICACIÓN:  DEMETER: Uva biodinámica



VEGANO: BPM



ECOCERT: Uva y vino orgánicos



VISTA I COLOR

De color cereza intenso, límpido y brillante.



NARIZ I AROMA

Expresa aromas a frutales del tipo de fruta roja, frutilla, ciruela, guinda, combinados con aromas frutales que recuerdan a violetas y presencia de regaliz.



BOCA I FLAVOR

En boca, es fresco con taninos suaves que entregan un final dulce y surcoso.



Alpamanta Malbec

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

VARIETAL: 100% Malbec

ALTITUD: 950 msnm

SUELO: Suelos aluvionales, regado con agua pura de la Cordillera

PRODUCCIÓN: 9.800 botellas

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg

RENDIMIENTO: 6000 kg/ha

VINIFICACIÓN: El vino se somete a una fermentación espontánea en pequeñas cubas de hormigón. La crianza se realiza en barricas de roble francés. El vino no se clarifica, no se estabiliza y no se filtra.

ALCOHOL: 13,5%

ACIDEZ: 5,88 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,09 g/l

ENÓLOGA: Victoria Brond

CERTIFICACIÓN:  DEMETER: Uva biodinámica



VEGAN: BPM



ECOCERT: Uva y vino orgánicos



VISTA I COLOR

Tiene un color rojo intenso y vibrante.



NARIZ I AROMA

En nariz presenta notas frutales y florales frescas combinadas con notas más complejas de vainilla y frutos cocidos de ciruelas.



BOCA I FLAVOR

En boca es suave y sedoso, con un final refrescante y afrutado.



Campal Malbec

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Alpamanta Campal 2022 es un vino fresco y frutal. Las uvas de un solo viñedo conviven en armonía con nuestra fauna y flora local, expresando como resultado un amplio espectro de especias y sabores herbales.

VARIETAL: 100% Malbec

ALTITUD: 950 msnm

SUELO: Suelos aluvionales, regado con agua pura de la Cordillera

PRODUCCIÓN: 6.500 botellas

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg

VINIFICACIÓN: Vino elaborado con uvas propias, variedad Malbec de producción orgánica y biodinámica.

Fermentación y maceración carbónica, con levaduras autóctonas en tinas de hormigón. Fraccionamiento sin clarificar, sin estabilizar y sin filtrar.

ALCOHOL: 12,5%

ACIDEZ: 6,6 g/l

AZÚCAR: 1,54 g/l

ENÓLOGA: Victoria Brond

CERTIFICACIÓN:  DEMETER: Uva y vino biodinámicos



VEGAN: BPM



ECOCERT: Uva y vino orgánicos



NARIZ | AROMA

Expresa intensas notas frutales y florales frescas combinadas con notas de bosque silvestre.



BOCA | FLAVOR

En boca es fresco y fluido con gran bebibilidad.



Brevia Sauvignon Blanc

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

VARIETAL: 100% Sauvignon blanc

ALTITUD: 950 msnm

SUELO: Suelos aluvionales, regado con agua pura de la Cordillera

PRODUCCIÓN: 10.100 botellas

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg

VINIFICACIÓN: Es una mezcla de 14 Sauvignon Blanc diferentes, donde cada uno era producido y fermentado por separado en vasos pequeños. La idea era lograr un universo organoléptico diverso. También se incluyó fermentación espontánea con levaduras autóctonas

ALCOHOL: 13%

ACIDEZ: 6,08 g/l

AZÚCAR: 1,35 g/l

ENÓLOGA: Victoria Brond

CERTIFICACIÓN:  DEMETER: Uva y vino biodinámicos



VEGANO



ARGENCERT: Uva y vino orgánicos



VISTA I COLOR

El vino tiene un color amarillo intenso.



NARIZ I AROMA

En nariz tiene presentes algunas notas florales de flor de naranjo así como algunas notas cítricas de tiempo, piel de naranja y pomelo. También tiene presentes notas de frutas blancas y toques de chocolate.



BOCA I FLAVOR

En boca es fresco y suave, con un paso láctico y jugoso y un final largo y persistente.



Breva Rosé Syrah

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

VARIETAL: 100% Syrah rosa

ALTITUD: 950 msnm

SUELO: Aluvial y agua pura de la Cordillera de los Andes

RENDIMIENTO: 1,2 kg uva/planta

PRODUCCIÓN: 9.300 botellas

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg

VINIFICACIÓN: Se elabora a partir de diversas técnicas de elaboración del vino, donde cada pieza se produjo en pequeños tanques. La idea era lograr una variedad muy diversa, un universo organoléptico y generar diferentes capas en la mezcla final. El vino fue elaborado de forma espontánea. Fermentación con levaduras autóctonas.

ALCOHOL: 12%

ACIDEZ: 6,45 g/l

AZÚCAR: 1,26 g/l

ENÓLOGA: Victoria Brond

CERTIFICACIÓN:  DEMETER: Uva y vino biodinámicos



VEGANO



ARGENCERT: Uva y vino orgánicos



VISTA I COLOR

El color del vino es rosado medio.



NARIZ I AROMA

En nariz presenta notas florales, que recuerdan a rosas, toques de frutos rojos, aromas cítricos y un poco de regaliz.



BOCA I FLAVOR

En boca tiene una entrada fresca y final persistente.

LA FLORITA

TUPUNGATO *El Peral* MENDOZA

Nuestra finca y bodega llevan el nombre de nuestra abuela Flora Prescenda de Romano...

La Florita, ejemplo de amor y trabajo para nosotros sus nietos. Imposible olvidar su picardía, su alegría, sus manos... Son tantos los recuerdos que no podía ser de otra manera, decidimos construir la casa familiar junto a la bodega, para así continuar con su legado.



La Florita Malbec

El Peral, Tupungato, Mendoza, Argentina

Malbec con aromas frescos y frutados con predominio de fruta roja vibrante y jugosa. Con taninos eléctricos y filosos típicos de esta zona junto a su nerviosa acidez natural.

VARIETAL: 100% Malbec

ALTITUD: 1150 metros

VENDIMIA: Tercer semana de marzo

PRODUCCIÓN: 2.000 botellas

ALCOHOL: 13,7%

ACIDEZ: 6,56 gr

ELABORACIÓN: 100% racimo entero pisado a pie en huevos de cemento de 2800 lt, logrando una mejor homogeneización, utilizando levaduras indígenas, con una maceración de 30 días y 12 meses en roble francés de 500 lt de primer y segundo uso.



Tierra de lechuzas Malbec

El Peral, Tupungato, Mendoza, Argentina

Proviene de nuestro viñedo finca La Florita ubicado en una zona en que la frescura y baja humedad se hacen presente de manera única. Nuestra intención es mostrar el Malbec en una expresión muy pura del lugar.

VARIETAL: 100% Malbec

ALTITUD: 1150 metros

EXTENSIÓN: 13 hectáreas

RIEGO: Goteo

ALCOHOL: 14,5%

ELABORACIÓN: Cosecha manual, más selección de grano y racimos. 100% despalillado, fermentación controlada en tanques de acero inoxidable y posterior fermentación maloláctica para ganar untuosidad



Tierra de lechuzas Semillon 2022

El Peral, Tupungato, Mendoza, Argentina

La expresividad de este varietal es muy refrescante con una acidez equilibrada que acompaña desde el principio hasta al final con notas minerales que resaltan las aptitudes de este Semillón.

VARIETAL: 100% Semillón

ALTITUD: 1150 metros

EXTENSIÓN: 0,5 hectáreas

RIEGO: Goteo

VENDIMIA: Primera semana de Marzo

EMBOTELLADO: Diciembre 2022

PRODUCCIÓN: 1700 botellas

ALCOHOL: 12,4%

ACIDEZ: 6,19 gr

ELABORACIÓN: Cosecha manual, más selección de grano y racimos. Despalillado y maceración fría a 8°C por 24 h en tanques de acero inoxidable, prensado posterior y fermentación a temperatura controlada

UVA NEGRA

Amamos el vino y amamos elaborarlo. Es sinónimo de disfrute, de compañía, de los buenos momentos, las buenas charlas, los amigos. Es el medio y el generador de recuerdos inolvidables. Por eso, decimos:

"El vino, ni solo ni a solas".



Premium Cabernet Sauvignon

Mendoza, Argentina

Vas a encontrar lo más cautivante de la variedad y es el increíble aroma a pimienta verde, sus taninos serán amables, un Cabernet que no vas a olvidar.

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg. Las uvas son cosechadas a fines de abril para asegurar su madurez polifenólica

VINIFICACIÓN: Interesa resaltar sus características piracénicas y suavizar sus taninos duros propios de la uva. Se cosecha el Cabernet por la mañana, aprovechando la baja temperatura. Se realiza una macro oxigenación en la fermentación que permite redondear estos vinos y obtener frutas muy vivas

ENÓLOGA: Andrea Di Silvestre



Reserva Malbec

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

VARIETAL: 100% Malbec

CRIANZA: En barricas de roble, 50% Americano y 50% Francés, durante 12 meses.

GUARDA: 10 meses

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg

VINIFICACIÓN: Se realiza una selección manual para luego descobajar la uva antes de la maceración fría por dos días. Después se realiza una maceración carbónica y posteriormente se siembran las levaduras seleccionadas. La fermentación tiene una duración de 15 días. En la primer semana se realizan dos delestajes por día. Diariamente se realiza un control continuo del proceso fermentativo por medio de degustación

ENÓLOGA: Andrea Di Silvestre



VISTA I COLOR

Rojo intenso con destellos violáceos, concentrado y con gran cuerpo.



NARIZ I AROMA

Su aroma recuerda a frutas como ciruelas y moras, en armonía con notas de vainilla y coco.



BOCA I FLAVOR

En boca es frutado, untuoso y equilibrado con los sabores del roble.



Magnánimo Blend

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Vino creado a partir del corte de dos variedades de gran carácter y presencia como el Cabernet Sauvignon, rey de los vinos tintos y su hermano menor, el Merlot. Esta combinación otorga un equilibrio de aromas y sabores.

VARIETAL: Cabernet Sauvignon – Merlot

SUELO: El Cabernet Sauvignon proviene de un suelo pedregoso. El Merlot proviene de un suelo limo arcilloso conducido en parral

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg

GUARDA: 10 meses

VINIFICACIÓN: Se realiza una selección de frutas en la molienda. Maceración carbónica durante 2 días. Fermentación fría por 15 días. Sembrado y selección de levaduras para obtención de las mejores características en fermentación.

El Cabernet es llevado a Barricas de roble francés y americano por 10 meses. El merlot tuvo una guarda en duelas de roble francés por 6 meses.

Los porcentajes del corte son definidos por degustación.

ENÓLOGA: Andrea Di Silvestre



VISTA I COLOR

Su color es rojo oscuro con ribetes granate.



NARIZ I AROMA

Su aroma es complejo y recuerda a frutas rojas maduras, con notas especiadas, sutilmente aparecen los aromas de la madera, como vainilla, tabaco y café.



BOCA I FLAVOR

Su sabor es concentrado, se destacan frutas maduras, pimienta negra, notas ahumadas, también vainilla, café, tabaco y coco.



qcommercial.com.ar