



# VIÑEDOS DEL SUR

Boutique de vinos

Catálogo de bodegas

 **INDICE**



**BRESSIA**  
CASA DE VINOS

FAMILIA BRESSIA  
**SYLVESTRA**  
ONLY SINGULAR  
VINEYARDS

— FINCA —  
**LA ANITA**

**PIATTELLI**  
VINEYARDS



**CASA** *Gli* **AMICI**



*Finca*  
**BANDINI**  
*House of wines*

— BODEGA —  
**IACCARINI**  
*desde 1903*



a **CORAZÓN ABIERTO**

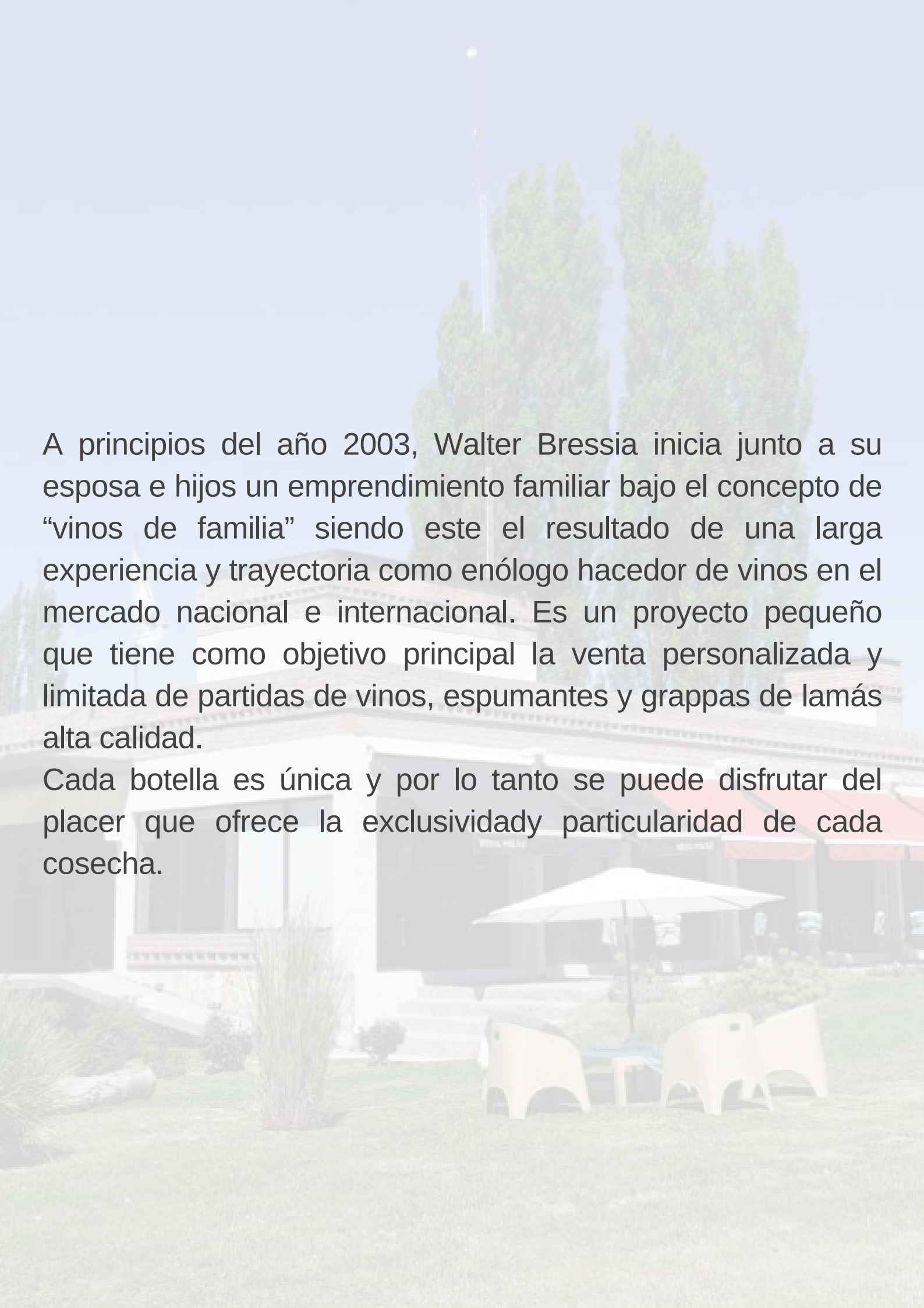
**PIEMSA**

FRANCE



# BRESSIA

CASA DE VINOS



A principios del año 2003, Walter Bressia inicia junto a su esposa e hijos un emprendimiento familiar bajo el concepto de “vinos de familia” siendo este el resultado de una larga experiencia y trayectoria como enólogo hacedor de vinos en el mercado nacional e internacional. Es un proyecto pequeño que tiene como objetivo principal la venta personalizada y limitada de partidas de vinos, espumantes y grappas de lamás alta calidad.

Cada botella es única y por lo tanto se puede disfrutar del placer que ofrece la exclusividad y particularidad de cada cosecha.



**BRESSIA**  
CASA DE VINOS

**BRESSIA**  
*Conjuro*



*Un blend que nos llena el alma y que ha sabido ganar su prestigio gracias a una magnífica mezcla de varietales habiendo llegado a posicionarse a nivel internacional entre los 95 y 96 puntos durante los primeros 10 años. Ha sido fermentado y criado en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses y otros 24 meses en botella.*

*Único e irrepetible, este vino se elabora en partidas limitadas de 2.800 botellas*

**Cosecha:** 2016

**Varietal:** 50% Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot

**Origen:** Tupungato, Mendoza

**Altitud:** 1100 msnm

**Acohol :**13.5%

### **NOTAS DE CATA:**

**Vista:** Rojo intenso con tonos purpura y ribetes negros.

**Nariz:** Resaltan los aromas que combinan con elegancia la fruta y el roble en que se cría.

**Boca:** Untuoso y de cuerpo balanceado.

**Maridaje Recomendado:** Pastas, Ternera, Cerdo, Aves



**BRESSIA**  
CASA DE VINOS

# Profundo



*Profundo inició en argentina la era de los “ensamblajes”, vinos provenientes de diversas variedades combinadas en distintas proporciones, logrando un vino singular, completo y de gran definición. Luego de una crianza de 10 meses en barricas de roble francés y americano, Profundo estuvo guardado en botellas en nuestra cava durante 12 meses para modelar y afinar sus taninos, obteniendo un vino elegante, untuoso con un final muy largo y memorable en boca.*

**Cosecha 2018**

**Varietal:** 50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Syrah.

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** Entre los 930 y 970 msnm.

**Alcohol:** 15%

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Rojo profundo muy intenso, con tonos púrpuras. Su movimiento en copa es elegante y con buena densidad.

**Nariz:** Balanceado equilibrio varietal, destacando los aromas asociados a las moras, frambuesas y una elegante presencia de madera que se manifiesta como chocolate, tabaco, dulce de leche y vainilla.

**Boca:** Se ofrece muy amplio, de gran volumen y muy consistente. De entrada, dulce, armónica, con largo y memorable. Persisten los aromas de boca que recuerdan a frutos rojos confitados.

**Maridaje Recomendado:** Carnes Asadas, Aves y Queso Azul.



**BRESSIA**  
CASA DE VINOS

# BRESSIA

*Piel negra*  
PINOT NOIR

**Variedad:** Pinot Noir 100%

**Origen:** Valle de Uco, Mendoza.

**Altitud:** 1050msnm

**Conducción:** espaldera alta

**Densidad:** 5.500 plantas por ha.

**Crianza:** 8 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Alcohol:** 14,5%

## NOTAS DE CATA

**Vista:** color rojo profundo muy intenso con matices negros de gran atractivo y vivacidad.

**Nariz:** notas de cerezas rojas, moras, tomate maduro y aromas frutales y florales como pétalos de rosas y violetas.

**Boca:** vino de gran estructura, se ofrece muy elegante, voluminoso y con una textura adecuada





**BRESSIA**  
CASA DE VINOS

# Lágrimas canela

*Lágrimas de alegría y felicidad, apasionadas y sensuales, son arrancadas por este blend desde lo más íntimo para transformarlas en placer e hipnotismo. La canela del alma las combina junto a la dulzura y el delirio en este original ensamblaje que ha sido fermentado y criado en barricas nuevas de roble francés y americano durante 14 meses.*



**Cosecha:** 2019

**Varietal:** 70% Chardonnay, 30% Semillón

**Origen:** Tupungato Mendoza

**Altitud:** 1100msnm

**Alcohol:** 14%

## NOTAS DE CATA:

**Vista:** De color amarillo verdoso y buena intensidad, sus reflejos son dorados de gran luminosidad.

**Nariz:** De elegantes aromas frescos y florales aportados por los varietales asociados a las maderas de su crianza en roble.

**Boca:** En boca se presenta con muy buen cuerpo, gran untuosidad, pero fresco y floral a la vez es un vino de mucha fineza y sutil elegancia.

**Maridaje Recomendado:** Mariscos, Cerdo, Quesos curados y Tiernos, Verduras, Aperitivos, Pescados Blancos.



# MONTEAGRELO MALBEC

**Cosecha:** 2019

**Varietal:** 100% Malbec

**Origen:** Tupungato, La Consulta y Agrelo, Mendoza.

**Altitud:** entre los 940 y 1100 msnm

Criado en barricas de roble francés y americano durante 12 meses

**Alcohol:** 14,5%

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Rojo intenso con tonalidades púrpuras y ribetes negros.

**Nariz:** Frutos rojos y negros con impecable presencia de vainilla, chocolate y café derivados del roble en su crianza.

**Boca:** Entrada dulce y armónica de cuerpo voluminoso, con gran carnosidad y una acidez media bien combinada.

**Maridaje Recomendado:** Cordero, Ternera, Aves.





**BRESSIA**  
CASA DE VINOS

# MONTEAGRELO SYRAH

**Varietal:** Syrah 100%

**Origen:** Valle de Uco, Mendoza

**Altitud:** 1.100 m.s.n.m

**Densidad:** 8,900 plantas por ha

**Crianza:** Criado en Barricas de roble francés y Americano durante 12 meses

**Sistema de conducción:** Espaldera alta tradicional

**Alcohol:** 14,5%

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Tonos rojos profundos de gran intensidad

**Nariz:** Especiado, notas de café y canela que le aportan fina intensidad y equilibrada concentración

**Boca:** Agradable entrada, voluminoso, de muy buen cuerpo y carnoso. Prolongado final.

**Armonía:** Sin artistas, elegante aroma de boca y muy armónico



# MONTEAGRELO CABERNET FRANC

*Bressia Monteagrelo fusiona el alma de cada varietal. Su íntima relación con el origen sumado al profundo arraigo en un terroir único en el mundo como el de Agrelo han hecho de este el lugar elegido para nuestra bodega donde se hacen realidad nuestros sueños de vino. Equilibrados pero intensos y seductores, cada uno de ellos impacta por su personalidad y estilo varietal.*



**Cosecha:**2019

**Varietal:** 100% Cabernet Franc

**Origen:** Valle de Uco, Mendoza

**Altitud:** 1100msnm

Criado en barricas de roble francés y americano durante 12 meses

**Alcohol:** 14%

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo intenso con tonalidades purpuras y ribetes negros.

**Nariz:** Frutos rojos y negros, pimiento rojo con presencia de vainilla, chocolate y café producto de su crianza en el roble.

**Boca:** Entrada dulce, cuerpo armonioso, carnoso y de buen volumen

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Cordero, Cerdo, Carnes de Caza, Verduras, Aves y Quesos de Cabra.

# MONTEAGRELO CABERNET SAUVIGNON

**Cosecha:** 2019

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Origen:** Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

**Altitud:** 940 msnm

Criado en barricas de roble francés nuevas durante 12 meses

**Alcohol:** 14,5%

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Rojo intenso con tonalidades púrpuras propias del varietal

**Nariz:** Perfecto equilibrio entre fruta y madera, muy pimentoso y especiado.

**Boca:** Cuerpo robusto, carnoso, con finales de boca balanceado acompañado de una acidez correcta.

**Maridaje Recomendado:** Cordero, Ternera, Aves.



FAMILIA BRESSIA  
**SYLVESTRA**  
ONLY SINGULAR  
VINEYARDS

# MALBEC

**Cosecha:** 2021

**Varietal:** 100% Malbec

**Origen:** Valle de Uco, Mendoza

**Altitud:** 1400 msnm

**Alcohol:** 14,5 %

- Vino sin madera
- Uvas I.GVallede Uco
- Producto Vegano
- Eco friendlyWines

*Voz de la tierra nos habla a través de las uvas con un lenguaje claro y preciso que se transforma en la expresión de cada varietal frescos, naturales, distintos y expresivos. cada botella encierra el grito sostenido de la naturaleza que nos inspira.*

## NOTAS DE CATA

**Vista:**Color rojo rubí de buena intensidad con tonos negros y violáceos. Muy atractivo .

**Boca:** Su sabor es ligeramente especiado con notas a pimienta roja

**Nariz:** En nariz se presenta muy frutado, con aromas a cereza y frambuesa, frutos negros y rojos.Muy fresco, frutal y cuerpo equilibrado. Sus taninos son maduros y dulces. Muy armónico y de muy buena tipicidad varietal. Persistente y de largo final en boca.

**Maridaje Recomendado:** Cordero, Ternera, Aves.



# TORRONOTES

**Cosecha:** 2021

**Varietal:** 100% Torrontés

**Origen:** Valle de Uco Mendoza Argentina

**Altitud:** 1400 msnm

**Alcohol:** 14,5 %

Uvas I.G Valle de Uco

- Producto Vegano
- Eco friendlyWines



## NOTAS DE CATA

**Vista:** De color amarillo verdoso de buena intensidad y gran luminosidad

**Nariz:** En nariz presenta delicados aromas a melocotón y flores blancas tipo azahar y rosas.


**Boca:** Su sabor es equilibrado, elegante, fresco y muy frutal. Balanceado y persistente.

**Maridaje Recomendado:** Platos picantes, Verduras, Mariscos y Pescados Blancos.

— F I N C A —

# LA ANITA





Finca La Anita se encuentra en la región del Alto Agrelo, al sur de Mendoza, conocida por sus condiciones agroecológicas específicas, que incluyen suelos aluviales y arcillosos ricos y gran amplitud térmica. La altitud promedio es de alrededor de 1,000 msnm. y las fuentes de riego son deshielo de la Cordillera de Los Andes y pozos subterráneos cercanos, la edad promedio de cultivo es de 85 años.

Los vinos de Finca La Anita son el espíritu y el alma de nuestro terroir, vinos extraordinarios para beber y envejecer.



—FINCA—  
LA ANITA

—FINCA—  
LA ANITA

GRAN CORTE



**Cosecha:** 2020

**Varietal:** Merlot 40%, Syrah 40% y Cabernet Sauvignon 20%

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza

**Altitud:** 900 msnm

12 meses en barricas nuevas y usadas una vez de roble francés y americano

**Alcohol:** 14%

6 años de almacenamiento

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo oscuro intenso. Equilibrado y redondo, con una acidez refrescante y una elegancia encantadora.

**Nariz:** Aromas complejos de moras y fresas complementados con especias, vainilla y café procedentes del roble.

**Boca:** Final largo con notas de frutos rojos y albaricoque.

**Maridaje Recomendado:** Cordero, Ternera, Aves, Cerdo, Champiñones y Queso Azul.

—FINCA—  
LA ANITA

—FINCA—  
LA ANITA

MALBEC- MAGNA FINCA

**Cosecha:**2020

**Varietal:** 100% Malbec

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** 1015 msnm

24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

**Alcohol:**14,5%

6 años de almacenamiento

### NOTAS DE CATA

**Vista:**De color rojo intenso con matices violáceos.

**Nariz:** Nariz compleja e intensa con eucalipto y pimienta.

**Boca:**Ciruelas en boca con un toque de tabaco, pimienta negra y chocolate del roble.Un vino con cuerpo, equilibrado y estructurado.

**Maridaje Recomendado:**Ternera, Aves y Cordero.



—FINCA—  
LA ANITA

—FINCA—  
LA ANITA

## CABERNET SAUVIGNON- MAGNA FINCA

*Magna Finca expresa la exclusividad que surge de una propiedad con características inigualables. Finca La Anita fue el primer productor de vino en establecerse en la codiciada zona de Agrelo en 1991.*

**Cosecha:** 2020

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** 900 msnm

24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

**Alcohol:** 14,5%

6 años de almacenamiento



### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo rubí brillante.

**Nariz:** Aromas muy intensos típicos del Cabernet Sauvignon como pimienta, clavo y fruta madura. Sutiles notas ahumadas y de chocolate negro procedentes de la crianza en roble añaden complejidad.

**Cuerpo:** De gran cuerpo, suave y elegante, con un largo final.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Aves y Cordero.

—FINCA—  
LA ANITA

—FINCA—  
LA ANITA

MALBEC

**Cosecha:** 2020

**Varietal:** 100% Malbec

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza

**Altitud:** 900 msnm

12 meses en barricas nuevas y usadas una vez de roble francés y americano.

**Alcohol:** 14%

6 años de almacenamiento



## NOTAS DE CATA

**Vista:** De rojo intenso con tintes violáceos.

**Nariz:** Gran intensidad aromática, combina equilibradamente aromas en nariz a eucalipto y pimienta junto con ciruelas pasas.

**Boca:** Frutos rojos y un toque de pimienta negra con los aromas a tabaco y chocolate que aporta la madera, la que le otorga cuerpo y volumen.

**Maridaje Recomendado:** Cordero, Ternera y Aves.

—FINCA—  
LA ANITA

—FINCA—  
LA ANITA

PETIT VERDOT

**Cosecha:** 2019

**Varietal:** 100% Petit Verdot.

**Origen:** Luján de Cuyo,

Mendoza. Altitud: 900 msnm

12 meses en barricas nuevas y usadas una vez de roble francés y americano

**Alcohol:** 14,5%

6 años de almacenamiento



### NOTAS DE CATA

**Vista:** De color rojo profundo con tintes violáceos.

**Nariz:** Aromas frutales y florales de gran intensidad y un toque herbáceo muy elegante. Chocolate y café suave aportados por la madera.

**Boca:** En boca sobresalen notas delicadas de menta y eucalipto mineral.

**Maridaje Recomendado:** Cordero, Ternera, Carnes de Caza y Quesos Curados

—FINCA—  
LA ANITA

—FINCA—  
LA ANITA

PINOT NOIR

**Cosecha:** 2020

**Varietal:** 100% Pinot Noir.

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** 900 msnm

12 meses en barricas nuevas y usadas una vez de roble francés y americano

**Alcohol:** 14%

6 años de almacenamiento

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Color violeta intenso.

**Nariz:** Se juegan el protagonismo las especies como el comino, la nuez moscada, el comino y los aromas a mermelada de moras, membrillo y ciruela.

**Boca:** En boca predominan notas de higo y aromas tostados provenientes de su estadía en la barrica de roble.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Carnes de Caza y Aves y cordero



—FINCA—  
LA ANITA

—FINCA—  
LA ANITA

CABERNET SAUVIGNON

**Cosecha:** 2019

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** 900 msnm

12 meses en barricas nuevas y usadas una vez de roble francés y americano

**Alcohol:** 14,5%

6 años de almacenamiento

#### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo rubí brillante.

**Nariz:** Intenso y potente, con notas de pimienta, clavo y abundante fruta madura.

**Boca:** Sutiles notas ahumadas y de chocolate negro añaden complejidad. Final largo, pleno y suave.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Aves y Cordero.



—FINCA—  
LA ANITA

—FINCA—  
LA ANITA

SYRAH



**Cosecha:** 2020

**Varietal:** 100% Syrah

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** 900 msnm

12 meses en barricas nuevas y usadas una vez de roble francés y americano

**Alcohol:** 14,5%

6 años de almacenamiento

### NOTAS DE CATA:

**Vista:** Color rojo profundo e intenso.

**Nariz:** notas crujientes de grosella negra, moras frescas y especias acompañadas de una sutil nota de vainilla aportada por la crianza en roble.

**Boca:** Acidez vibrante y refrescante.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Aves, Cordero, Carnes de Caza.



## LA FINAL

**REGIÓN** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

**CLIMA** Amplitud térmica de 74°C y un promedio anual de lluvias de 200 mm.

**ALCOHOL:** 14,5 %

### SUELO

Suelo es pobre en materia orgánica, limitando el crecimiento excesivo de las vides, por lo que resultan excelentes condiciones para la producción de vinos de calidad. Suelo arcilloso moteado con limos finos. Poca presencia de carbonatos.

### VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas a mano de distintos cuarteles de la finca, se fermentan por separado, dando resultados bien distintos en boca y nariz. Durante la maceración se realizan 2 remontajes diarios y 4 delestajes en total durante la permanencia de las pieles en el líquido. Una vez lograda la extracción deseada, se procede al prensado y luego de una primera clarificación estática se eligen los vinos que irán a barrica y formarán parte de este corte.

### NOTA DE CATA

Color rojo oscuro con reflejos bordo.

Aroma intenso donde predominan los frutos rojos maduros y mermeladas combinados con el delicado aporte perfumado del roble, vainilla y chocolate.

En boca es de entrada dulce y elegante. Tiene buena concentración y untuosidad, con presencia de taninos sedosos.



## HEOES

**REGIÓN** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

**ALCOHOL** 14,5 %

**CLIMA** Amplitud térmica de 74°C y un promedio anual de lluvias de 200 mm.

### SUELO

Suelo es pobre en materia orgánica, limitando el crecimiento excesivo de las vides, por lo que resultan excelentes condiciones para la producción de vinos de calidad. Suelo arcilloso moteado con limos finos. Poca presencia de carbonatos.

### VINIFICACIÓN

Todos los componentes de este corte se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable, previa siembra de levaduras seleccionadas.

La fermentación maloláctica se produce espontáneamente a temperatura controlada. Se intenta hacer un corte con gran personalidad, carácter y elegancia, donde todas las variedades se expresen al irse abriendo las capas del vino y que en conjunto sea un exponente único.

### NOTA DE CATA

Color rojo violáceo profundo.

De aroma complejo, predominan los frutos ácidos como la cereza y frutos negros maduros. También se encuentran notas de especias, tabaco y chocolate.

En boca es voluminoso con taninos redondos, es un vino aterciopelado, de buena estructura y largo final.





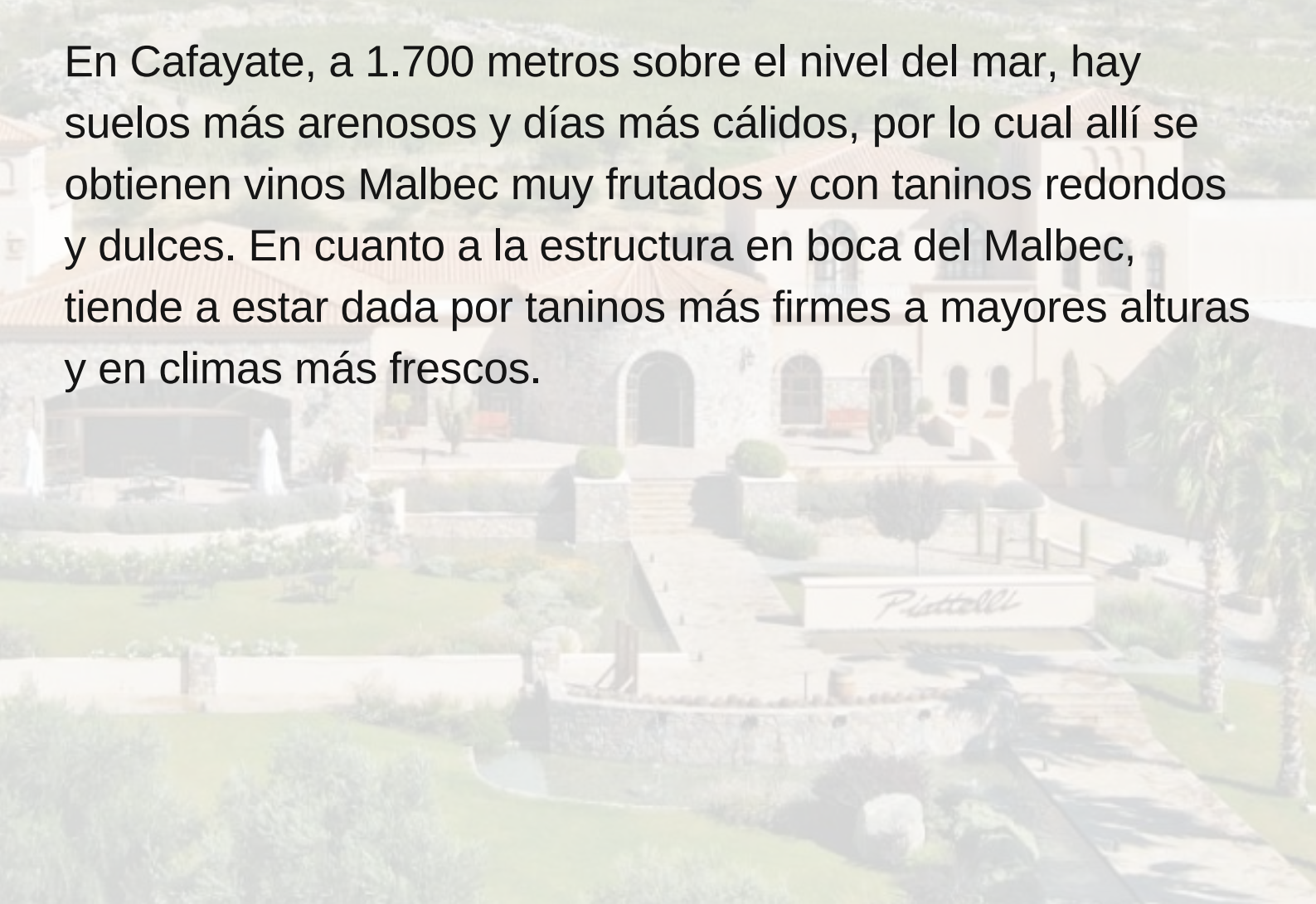
PIATTELLI

VINEYARDS

Cada región tiene un Terroir diferente. Mendoza y Cafayate son dos de las mejores zonas para el cultivo de la vid de Argentina y Piattelli, cuenta con ambas.

En Mendoza destacan las cepas de Malbec, símbolo vinícola de Argentina, y también variedades blancas como Chardonnay y Torrontés. Los viñedos se cultivan entre 800 y 1.100 mt altura, La altitud, al actuar como moderador de las temperaturas máximas y darnos días con gran amplitud térmica, en un ambiente de baja humedad relativa, con días soleados, nos permite producir uvas de gran intensidad y concentración poli fenólica.

En Cafayate, a 1.700 metros sobre el nivel del mar, hay suelos más arenosos y días más cálidos, por lo cual allí se obtienen vinos Malbec muy frutados y con taninos redondos y dulces. En cuanto a la estructura en boca del Malbec, tiende a estar dada por taninos más firmes a mayores alturas y en climas más frescos.



*Procedente de las mejores zonas de Mendoza, nuestro ícono de esta región debe su nombre a la Santísima Trinidad. Perfecta mezcla de Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot de diferentes suelos, posee una complejidad y profundidad que solo se encuentra en los vinos más exquisitos*



**Varietal:** 73% Malbec 21% Cabernet Sauvignon 6% Merlot

**Origen:** Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza

**Altitud:** Entre 975 y 1075 msnm

13 meses en barricas de roble francés y americano Alcohol: 15 %

#### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo rubí de alta intensidad.

**Nariz:** Muy frutal con marcadas notas a cuero y roble vainilla.

**Boca:** En boca es largo, redondo y sedoso con una acidez media alta.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Aves, Pastas y Cordero.

# ARLENE

**Cosecha:** 2019

**Varietal:** 85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

**Origen:** Cafayate, Salta

**Altitud:** 1795 msnm

18 meses en barrica de roble francés y americano

**Alcohol:** 14,5 %

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Color negro muy profundo.

**Nariz:** Aromas a tabaco, pimientos asados y frutas negras.

**Boca:** Largo, redondo y sedoso, taninos bien marcados. Destaca su acidez y frescura en el final de boca.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Cordero, Aves y Pasta.



PIATTELLI

## GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

**Cosecha:** 2019

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon

**Origen:** Valle de Uco, Mendoza

**Altitud:** 1075 msnm

**12 meses en barricas de roble francés y americano y 12 meses en botella**

**Alcohol:** 14,5%

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo rubí con algún efecto en el borde púrpura

**Nariz:** Gran intensidad en nariz con notas frutales donde se destacan frutos negros, madera, cuero y vainilla.

**Boca:** En boca es seco con taninos pulidos y acidez envolvente que le da a este vino un muy buen cuerpo, su final es medianamente largo.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Aves, Quesos Curados y Cordero.



PIATTELLI

## GRAN RESERVA MALBEC



**Cosecha:** 2020

**Varietal:** 100% Malbec

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza

**Altitud:** 975 msnm

12 meses en barricas de roble francés y americano

**Alcohol:** 14,5%

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Rojo oscuro y profundo. Capa alta

**Nariz:** En nariz es frutal, ciruelas, moras y arándanos en compota. Muchas frutas negras.

**Boca:** En boca equilibrado e intenso, de taninos suaves con dejos a frutas maduras, cuero, esencia de vainilla y madera al final. Persistente y con carácter.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Aves, Cordero y Verduras Asadas



PIATTELLI

## RESERVA CABERNET SAUVIGNON



**Cosecha:** 2021

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** 900 msnm

10 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella

**Alcohol:** 14,5%

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Un vino audaz y distinguido de color rubio oscuro

**Nariz:** Bouquet seductor de frutos rojos y negros, cuero, cacao y vainilla.

**Boca:** Tanino moderado, acidez media y un toque de especias de panadería.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Aves y Cordero.



PIATTELLI

## RESERVA CABERNET SAUVIGNON

**Cosecha:** 2021

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon

**Origen:** Cafayate, Salta

**Altitud:** 1795 msnm

8 meses en barricas de roble americano y francés y 6 meses en botella

**Alcohol:** 14,5 %

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color púrpura intenso

**Nariz:** aromas brillantes de frutas rojas, pimientos asados y especias.

**Boca:** Buen cuerpo con taninos suaves, acabado largo y elegante con una acidez media baja.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Cordero y Aves.



PIATTELLI

RESERVA MALBEC

**Cosecha:** 2021

**Varietal:** 100% Malbec

**Origen:** Luján de Cuyo, Mendoza

**Altitud:** 900 msnm

**10 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella**

**Alcohol:** 14,5%

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Un vino llamativo y ligeramente ahumado con un intenso color borgoña.

**Nariz:** El bouquet frutal de Premium Reserve Malbec deleita los sentidos y calienta el paladar con notas de moras, arándanos y lavanda.

**Boca:** Suave tirón de tanino y termina con sutiles sabores de avellanas tostadas.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Aves y Cordero.



PIATTELLI

**RESERVA MALBEC**



**Cosecha:** 2020

**Varietal:** 100% Malbec

**Origen:** Cafayate, Salta

**Altitud:** 1795 msnm

### **NOTAS DE CATA**

**Vista:** Intenso color rojo con destellos rubí

**Nariz:** Aromas de frutas negras, vainilla y humo

**Gusto:** Gran estructura y cuerpo en el paladar. Un suave sabor a frutas y un final fuerte y equilibrado.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Cordero y Aves.

# PIATTELLI

## RESERVA MALBEC



**Cosecha:** 2021

**Varietal:** 100% Malbec

**Origen:** Cafayate, Salta

**Altitud:** 1795 msnm

9 meses en barricas de roble americano y francés y 6 en botella

**Alcohol:** 14,5 %

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Intenso color rojo tomate

**Nariz:** Notas aromáticas de ciruela madura, violeta y clavo de olor.

**Boca:** La boca está marcada por su estructura y suavidad. De cuerpo entero y brillante.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Cordero y Aves.

PIATTELLI

## MALBEC + TANNAT



**Cosecha:** 2020

**Varietal:** 50% Malbec, 50% Tannat

**Origen:** Cafayate, Salta

**Altitud:** 1795 msnm

6 meses en barricas de roble americano y francés y 6 meses en botella

**Alcohol:** 14,5 %

### NOTAS DE CATA

**Vista:** tonos de violeta y contornos de negro

**Nariz:** aromas de frutas rojas picantes y maduras, junto con eucaliptos y notas de higuera.

**Boca:** Agradable entrada en boca por los taninos maduros, firmes e intensos. Estructura alta y acidez equilibrada en un final persistente.

**Maridaje Recomendado:** Ternera, Cordero, Aves, Champiñones, Queso Azul y Cerdo.

PIATTELLI

## RESERVA CHARDONNAY

**Cosecha:** 2021

**Varietal:** 100% Chardonnay

**Origen:** Valle de Uco, Mendoza

**Altitud:** 1200msnm

**Alcohol:** 14 %

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Amarillo dorado

**Nariz:** Muy aromático, notas florales blancas, melocotón y albaricoque.

**Boca:** Delicado, pero con peso en la boca, sabores a pera, melocotón y tostados con acidez refrescante.

**Maridaje Recomendado:** Platos aromáticos con hierbas, Salsas livianas y Pescados.



PIATTELLI

**TORRONTÉS**

**Cosecha:** 2022

**Varietal:** 100% Torrontés

**Origen:** Cafayate, Salta

**Altitud:** 1795 msnm

**Alcohol:** 14,5 %

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color topacio amarillo

**Nariz:** Aromas tropicales de piña, melocotón y azahar

**Boca:** Albaricoque fresco, lichi y una indirecta de la cáscara anaranjada. Acidez bien equilibrada en boca con un final medio cítrico.

**Maridaje Recomendado:** Platos picantes, Verduras, Mariscos y Pescados Blancos







# CASA *gli* AMICI



## HISTORIA

El encanto del paisaje en Mendoza y sus cautivantes viñedos dieron forma a un sueño que viajó desde Suiza, crear vinos con identidad propia, que dejen historias y dejen una huella inolvidable.

Cada uno de los vinos de Casa GliAmici es el resultado del trabajo en el detalle, del amor por preservarlas exquisitas características de cada varietal y terroir. En cada copa contiene la esencia de un viaje que trasciende fronteras para ser parte de momentos inolvidables.

Con casa GliAmici, queremos fomentar los lazos que unen a las personas y celebrar los momentos más importantes de la vida. Por eso, cada uno de nuestros vinos es el complemento perfecto para cualquier encuentro, desde una cena íntima hasta un gran día.

*Casa Gli Amici Guarda son partidas limitadas y únicas., Guarda 31 es una selección de 31 barriles de diferentes Malbec que fueron elaborados con uvas de 3 zonas con suelos y condiciones climáticas distintas con el objetivo de alcanzar una remarcada complejidad. Así mismo, se combinaron distintos tipos de roble, francés y americano de diferentes bosques tostados. Expresión varietal, vivacidad, armonía y buena estructura, fueron otros parámetros que inspiraron la elaboración de este elegante blend MICI*

**Partida limitada:** 4.400

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble Francés y Americano

**Potencial de guarda:** de 6 a 8 años



# GUARDA 12 MALBEC

*Casa Gli Amici Guarda son partidas limitadas, en este caso una selección de solamente 12 DE batriles de roble francés. blend de Malbec que combina zonas, grados de madurez Y diferentes tostados D de madera. Expresión varietal, equilibrada estructura y armonia, han sido los parámetros que inspiraron la elaboración de este vino de carácter y buena complejidad*

**Partida limitada:** 3.100

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés

**Potencial de guarda:** de 6 a 8 años



## NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, matices violáceos, negros y azulados, el vino se abre con una nariz que expresa ciruelas maduras, en la boca taninos suaves y agradables, se puede apreciar sabores de frutos secos y vainilla.

## MARIDAJE

Combina muy bien con cortes de carnes rojas a las brasas , pavo, cerdo y cordero.



## NOTAS DE CATA

Vino bien equilibrado y fresco, reconocido por sus notas frutadas y tonalidades amarillo verdosas. Es aromático, elegante y delicado. En nariz, presenta aromas a jazmín y frutas como manzana verde y melón. En boca, es fresco, con una acidez equilibrada, que otorga gran persistencia, dejando un agradable nal que invita a seguir bebiendo

## MARIDAJE

El Torrontes es un vino muy versátil para disfrutar en distintas situaciones de consumo. Ideal para acompañar cocina Asiática e Hindú , pescados grillados y ensaladas verdes.





*Finca*  
**BANDINI**  
*House of wines*

## **QUIENES SOMOS**

Somos Finca Bandini, una familia con origen en nuestra Mendoza querida, que salimos a desarrollarnos en diferentes lugares del mundo.

Argentina, Mendoza y Luján de Cuyo marcaron nuestra vida y decidimos homenajear a esta tierra poniendo en valor unanca histórica. Generamos un equipo de grandes profesionales locales para crear vinos que representen nuestra pasión y amor por nuestros orígenes.

## **FINCA**

Nuestra Finca Bandini, está pegada al cauce del Río Mendoza, y cuidada por un desnivel natural de 10 mts. generando un oasis que mezcla un suelo de grandes piedras con el agua pura del deshielo. Estas condiciones son únicas, irrepetibles en otras partes y perfectas para el cultivo de las vides que logran los mejores vinos.



*Después de derramar la belleza de las cumbres nevadas, cauces del deshielo de los Andes bañan nuestras tierras, las protegen y las enmarcan en un paisaje de ensueño, cuya seducción resulta irresistible. Allí respetamos la historia y la naturaleza, los frutos que dan luz a este vino de amable pasión, pensado para acompañar buenos encuentros y saciar la sed de emocionarse.*

**Selección del corte:** 100% Malbec

**Crianza:** En huevos de concreto.

**Altitud:** 1070 msnm.

### NOTAS DE CATA:

**Vista:** Presenta un atractivo color rojo con tonos negros azulados profundos.

**Nariz:** Posee un aroma a frutos rojos que recuerdan la ciruela.

**Boca:** En boca se aprecia frutal, fresco y redondo, con taninos amables y dulces, invita a tomar una segunda copa.



**BANDINI**  
*House of wines*

**BANDINI**  
*House of wines*  
*Terroir Único*

Nuestro vino ícono, el vino donde cada detalle está cuidado, grano a grano, gota a gota, aire a aire. La microvinificación en barricas de roble francés, aporta complejidad, elegancia, redondez y la nobleza de trascender en el tiempo.

**Selección del corte:** 100% Malbec

Crianza de 24 meses en barricas de roble francés.

**Altitud:** 1070 msnm.

**Viñedo:** Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza

### **NOTAS DE CATA:**

Presenta un color rojo intenso con tonos violáceos. Posee un aroma complejo en el que encontramos violeta, arándanos, y mora.

En boca se aprecia frutal y redondo, con un retrogusto en el cual la combinación del terroir y el roble francés nos dejan expresiones a chocolate, tostado, y tabaco.





BODEGA

IACCARINI

*desde 1903*

## NUESTROS VIÑEDOS

### **El oasis de San Rafael.**

La provincia de Mendoza presenta tres regiones características: la franja cordillerana, la planicie desértica y la llanura cultivada, irrigada por los ríos Diamante y Atuel, provenientes de las altas cumbres de la Cordillera de los Andes.

Dentro de este valle fértil, de origen aluvional, se encuentra Bodega Iaccarini: 25 hectáreas ubicadas en El Usillal, distrito de Las Paredes, al Noroeste de San Rafael, próximas a la Ruta Nacional 143.

La finca se divide en tres parcelas, según la antigüedad de los viñedos, que definen las gamas de sus vinos. Las vides de entre 5 a 25 años están implantadas bajo el método tradicional de espaldero alto, protegidas con un sistema de malla antigranizo, en un suelo Franco Arenoso, con una altitud media de 800 metros sobre el nivel del mar. El enclave natural de este terruño -protegido por la Cordillera y bañado por sus ríos- define su perfil característico: una región con poca lluvia y muy baja humedad; con inviernos bien marcados, veranos calurosos y buena insolación, lo que permite una completa maduración de la uva y una excelente tipicidad, orgullo de la región.



# CAVAS DON NICASIO

## Assemblage II

**Variedad:** 100% Malbec

**Añada:** 2020

**Viñedos:** Blend de 2 viñedos: totero de 77 años de antigüedad y La Blanca de 25 años de antigüedad

**Origen:** El Usillal, San Rafael, Mendoza

**Fermentación:** En tanques de acero inoxidable por 20 días a 25°C

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés de segundo uso

**Alcohol:** 14.20°Vol

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Rojo intenso con tonos violetas y destellos brillantes.  
**Naríz:** Aromas frutales a cereza y ciruela que armonizan con sutiles notas de vainilla y café

**Boca:** Entrada dulce, de buen cuerpo, repite las frutas de nariz, taninos amables y balanceado.

**Maridaje:** Carnes grilladas, pastas con salsa y quesos suaves.





# CAVAS DON NICASIO

## Assemblage I

**Varietal:** 88% Bonarda 12% Syrah

**Añada:** 2021

**Vinedos:** De más de 15 años, a 859 msnm

**Origen:** El Usillal, San Rafael, Mendoza

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

**Alcohol:** 14.10°Vol

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Bordó intenso con destello rojo brillante.

**Naríz:** Aroma intenso, resaltando notas orales, como violetas, presencia de vainilla y tabaco por su guarda en madera.

**Boca:** Entrada agradable y dulce, de buenaintensidad, taninos suaves y elegantes.

**Maridaje:** Carnes grilladas, pastas con salsas complejas y quesos suaves.





TERROIR SELECTION  
**VIABLANCA**  
ARGENTINA

## Selection Blend De Tintas

**Varietalidad:** 60% Malbec -20% cabernet Sauvignon -20% Syrah

**Añada:** 2022

**Viñedos:** Corte de tres Fincas totero. La Blanca y Don Nicasio

**Origen:** Colonia El Usillal, San Rafael, Mendoza

**Crianza:** 8 meses en barricas de roble francés de tercer uso.

**Alcohol:** 13.90°Vol

### NOTAS DE CATA:

**Vista:** Color rojo púrpura intenso y brillante.

**Naríz:** Aromas a frutas negras, vainillas y chocolate, otorgado por la crianza en barricadas.

**Boca:** Gran persistencia, estructurado, elegante, se detectan sus taninos dulces y redondos

**Maridaje:** Quesos semi duros, pasta y carnes rojas asadas.





TERROIR SELECTION  
**VIABLANCA**  
ARGENTINA

## MALBEC

**Varietalidad:** 100% Malbec

**Añada:** 2022

**Vinedos:** Finca La Blanca mas de 25 años de antigüedad.

**Origen:** El Usillal, San Rafael, Mendoza.

**Crianza:** 8 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso.

**Alcohol:** 13.80°Vol

### NOTAS DE CATA:

**Vista:** Color rojo rubí intenso, con tonos violáceos muy atractivos.

**Naríz:** Se destacan los aromas primarios de frutos rojos como frutillas y cerezas, en armonía con frutos negros. De gran complejidad gracias al aporte de su paso por barricas.

**Boca:** Suave y de largo paladar.

**Maridaje:** Quesos duros y carnes rojas condimentadas.







# a CORAZÓN ABIERTO

LOS CHACAYES - VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA





*A Corazón abierto es una aventura, que tiene inicio en el año 2010.*

A Corazon Abierto nació en 2010 como un sueño de hacer algo único.

Marcando la característica de los varietales y blends de alta calidad enfocado en Los Chacayes, Valle de Uco. Este camino marcado por nuestra Pre-cordillera con un suelo tradicional. Este es el punto de partida al cual se suma una producción limitada de botellas íntegramente fermentadas en barricas.

A Corazon Abierto, con una gran personalidad y con gran pasión, enfocado en realizar vinos que produzcan placer como concepto primordial.





# a CORAZÓN ABIERTO

## MALBEC

a CORAZÓN ABIERTO

**Variedad** 100% Malbec



**Procedencia:** Viñedo Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza  
Altura Viñedo 1280 mts. s.n.m.

**Tipo de suelo:** Suelo de origen glaciario-aluvional. Textura arenosa a franco-arenosa, con presencia de calcáreo, de muy buen drenaje, con grava y piedra a partir de los 20 cm se profundidad.

**pH del suelo:** 7,5

### ACERCA DEL MALBEC

**Descripción del viñedo:** Espaldero bajo con densidad de plantación de 6.000 plantas por hectárea.

**Producción por hectárea:** 8.000 kilos/ha

**Vendimia:** Mayo, cosecha manual en cajas de 15kg.

**Detalles de elaboración/vinificación:**

**Fermentación:** 7 a 10 días a 26°C max. en barricas de roble –

**Maceración:** Una vez que los barricas están llenos, las uvas experimentan una maceración carbónica en frío antes de que ocurra la fermentación alcohólica. El proceso toma de 30 a 40 días.

**Crianza:** 18 meses en barricas de segundo uso

**Tipo de madera:** Roble francés tostado medio  
**Tiempo de estiba en botella:** 18 meses mínimo

**Cantidad de botellas:** 1.800

**Potencial de guarda:** 15 años





# Corazón Abierto

## CABERNET SAUVIGNON

Corazón Abierto

**Variedad** 100% Cabernet Sauvignon

**Procedencia:** Viñedo Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

**Altura Viñedo** 1280 mts. s.n.m. 14.5°C

**Tipo de suelo:** Suelo de origen glaciario-aluvional. Textura arenosa a franco-arenosa, con presencia de calcáreo, de muy buen drenaje, con grava y piedra a partir de los 20 cm se profundidad.

**pH del suelo :** 7,5

### ACERCA DEL CABERNET SAUVIGNON

**Descripción del viñedo:** Espaldero bajo con densidad de plantación de 5.500 plantas / hectarea.

**Producción por hectárea:** 8.000 kilos/ha

**Vendimia:** Abril, cosecha manual en cajas de 15kg.

**Detalles de elaboración/vinificación:**

**Fermentación:** 7 a 10 días a 26°C max. en barricas de roble.

**Maceración:** Una vez que los barricas están llenos, las uvas experimentan una maceración carbónica en frío antes de que ocurra la fermentación alcohólica. El proceso toma de 30 a 40 días.

**Crianza:** 12 meses en barricas de tercer uso

**Tipo de madera:** Roble francés tostado medio

**Tiempo de estiba en botella:** 12 meses mínimo

Cantidad de botellas: 2.400

**Potencial de guarda:** 10 años





# a CORAZÓN ABIERTO

## CABERNET FRANC

**Variedad** 100% Cabernet Franc

**Procedencia:** Viñedo Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

**Altura Viñedo** 1280 mts. s.n.m.

**Tipo de suelo:** Suelo de origen glaciario-aluvional. Textura arenosa a franco-arenosa, con presencia de calcáreo, de muy buen drenaje, con grava y piedra a partir de los 20 cm se profundidad.

**pH del suelo:** 7,5



### ACERCA DEL CABERNET FRANC

**Descripción del viñedo:** Espaldero bajo con densidad de plantación de 5.500 plantas por hectárea.

**Producción por hectárea:** 8.000 kilos/ha

**Vendimia:** Abril, cosecha manual en cajas de 15 kg.

**Detalles de elaboración/vinificación:**

**Fermentación:** 7 a 10 días a 26°C max. en barricas de roble.

**Maceración:** Una vez que las barricas están llenas, las uvas experimentan una maceración carbónica en frío antes de que ocurra la fermentación alcohólica. El proceso toma de 30 a 40 días.


**Crianza:** 12 meses en barricas de tercer uso

**Tipo de madera:** Roble francés tostado medio

**Tiempo de estiba en botella:** 12 meses mínimo

**Cantidad de botellas:** 2.300

**Potencial de guarda:** 10 años



**PiE MISA**

FRANCE



## **Mendoza**

Somos Alejandro y Alvaro Lopez, hermanos, argentinos, co-fundadores de PIENSA WINES y nuestra misión es revolucionar la industria del vino mediante el agregado de valor y la innovación permanentes.

Nuestro primer ejemplo de innovación es el PIENSA WICKED ROUGE: un vino completamente original que surge del assemblage de uvas tintas con uvas blancas enteramente botritizadas; es decir, una nueva categoría en su especie y la unión de dos mundos que dan lugar a una sensación única.

Vivimos en Bordeaux –Francia– y en Buenos Aires –Argentina–, y en ambos países producimos vinos de excelente calidad que no sólo generan placer, sino que además despiertan la imaginación y el intelecto.

# BDX SUPÉRIEUR 2015

## AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

**Varietalidad:** 50% Cabernet Sauvignon - 41% Merlot -  
8% Sauvignon Gris - 4% Sémillon

**Apelación:** Vin de France

**Región:** Caudrot. Burdeos. Entre dos mares. Francia

**Edad de los viñedos:** 5 - 25 años

**Fermentación y añejamiento:** En tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.

**Alcohol - Acidez total:** 13.5 %. pH: 3.49 - 3.43 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Temperatura de Servicio:** 14°C a 16°C

**Potencial de Guarda:** 10+ años

### Notas de Cata

A la vista es de color rojo profundo con matices rubíes y destellos granates. En nariz es complejo y atractivo, siendo las frutas rojas y negras las que predominan en la primera aproximación. Ciruela, guindas y mermelada de moras abren el camino a sutilezas aromáticas como las especias, la pimienta, los higos secos, la menta y el regaliz. De entrada dócil y envolvente en boca, inunda todo el paladar de forma elegante y aterciopelada. Amplio, ágil y de carácter refinado, posee una muy buena acidez y propone taninos finos y redondos. Potencia y equilibrio, hacen de este assemblage un vino de raza.





# WST BLANC SEC

## VIN DE FRANCE | NON VINTAGE

**Variedad:** 50% Sauvignon Gris - 50% Sémillon

**Apelación:** Vin de France

**Región:** Caudrot. Burdeos. Entre dos mares. Francia

**Edad de los viñedos:** 25 - 80 años

**Fermentación y añejamiento:** En tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.

**Alcohol - Acidez total:** 12,5% Alc. | pH: 3,35 | 3,47 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Temperatura de Servicio:** 8°C a 10°C

**Potencial de Guarda:** 5 años

### Notas de Cata

A la vista es un vino de color amarillo brillante, con reflejos verdosos. De nariz compleja y delicada, resaltan las notas cítricas, las frutas blancas como la pera, el melón y el durazno, acompañado por aromas secundarios que recuerdan a miel, vainilla, caramelo y té negro. En boca posee un ataque redondo que inmediatamente envuelve todo el paladar. Fresco, de acidez media y buen volumen, Winestellation Blanc Sec es un vino equilibrado, amable y de final largo. No sólo es ideal como aperitivo y para compartir entre amigos, sino que además marida perfectamente una gran variedad de platos y situaciones diferentes.



# WST ROSÉ

## VIN DE FRANCE | NON VINTAGE

**Varietalidad:** 50% Cabernet Sauvignon - 41% Merlot -  
8% Sauvignon Gris - 4% Sémillon

**Apelación:** Vin de France

**Región:** Caudrot. Burdeos. Entre dos mares. Francia

**Edad de los viñedos:** 5 - 25 - 80 años

**Fermentación y añejamiento:** En tanques de acero inoxidable y  
barricas de roble francés

**Alcohol - Acidez total:** 13,5% Alc. | pH: 3,29 | 4,01 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Temperatura de Servicio:** 8°C a 10°C

**Potencial de Guarda:** 10+ años

### Notas de Cata

De color salmón claro con reflejos rosa pastel, es un vino límpido y brillante.

En nariz es intenso y complejo, con notas de frutas exóticas y cítricas como el mango, litchi, melón, durazno y mandarina; también encontraremos aromas secundarios que recuerdan al membrillo, la miel, la vainilla y el caramelo.

De ataque envolvente y voluminoso en boca, Winestellation Rosé es un vino ligeramente perlado, de acidez media, fresco y equilibrado, de final largo y suntuoso. Este rosé atípico y versátil no sólo puede beberse como aperitivo, sino que también es ideal con gran variedad de platos y sabores gastronómicos. Salud!



# WST ROUGE

## VIN DE FRANCE | NON VINTAGE

**Varietal:** 42% Merlot - 27% Cabernet Sauvignon - 6% Cabernet Franc - 25% Sauvignon Gris

**Apelación:** Vin de France

**Región:** Caudrot. Burdeos. Entre dos mares. Francia

Edad de los viñedos: 5 - 25 años

**Fermentación y añejamiento:** En tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés

**Alcohol - Acidez total:** 13,5% Alc. | pH: 3,29 | 4,01 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Temperatura de Servicio:** 10°C a 11°C

**Potencial de Guarda:** 5 años

### Notas de Cata

De color rojo cereza con destellos violáceos, es un vino brillante y de profundidad media. En nariz destacan las notas frescas de ciruela, cerezas y frutas silvestres como la frambuesa, la frutilla y los arándanos. En segunda nariz encontraremos aromas que recuerdan a flores de naranjo, peras en almíbar, especias y notas de caramelo. En boca posee un ataque ágil y amable, de volumen medio y sumamente fácil de beber, Winestellation rouge es un vino festivo, alegre, equilibrado, con taninos suaves y de buena acidez, que invita a tomarse entre personas que quieren pasar buenos momentos juntos.



# REMINISCENCE I

## VIN DE FRANCE ~ TERROIR BLEND

**Origen y Composición:** Selección y assemblage de 4 lotes diferentes de Sauvignon Gris y Sémillon cuya fermentación alcohólica ha sido en barricas de roble francés y ha sido criado y removido sobre lías durante 3 meses otorgándole gran volumen en boca y complejidad aromática. En particular, en esta búsqueda de perfiles originales, el lote 4 ha realizado íntegramente su fermentación maloláctica, aportando redondez, notas grasas y atípicas para su región de origen. Lote 1: Sémillon 50% - Sauvignon Gris 50% (barrica). Lote 2: Sauvignon Gris puro (barrica). Lote 3: Sauvignon Gris 58% - Sémillon 42% (tanque de acero inoxidable). Lote 4: Sémillon Puro (Barrica + Fermentación Maloláctica).

**Apelación:** Vin de Franceños | Orientación de espalderos: N-S | Inclinación del terreno: En coteau, exposición al Sur. Suelos arcilloso calcáreos con manchas de grava/arenoso en superficie.

**Fermentación y añejamiento:** En tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés

**Alcohol:** 14,5%

**Temperatura de Servicio:** 10°C a 13°C

**Potencial de Guarda:** 10+ años



# REMINISCENCE VI VIN DE FRANCE

**Origen y Composición:** Single Vineyard Merlot 100% | Inolvidable.

**Apelación:** Vin de France

**Región:** Caudrot. Burdeos. Entre dos Mares. Francia

**Viñedos:** 30+ años | Orientación de espalderos: N-S | Inclinación del terreno: En coteau, exposición al Sur. Suelos arcilloso calcáreos con manchas de grava/arenoso en superficie.

**Fermentación y añejamiento:** En tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés

**Alcohol:** 14,5%

**Temperatura de Servicio:** 14°C a 16°C

**Potencial de Guarda:** 10+ años



# REMINISCENCE V

## VIN DE FRANCE ~ TERROIR BLEND

**Origen y Composición:** Selección y assemblage no develado de diferentes lotes de Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc con crianza en barricas viejas de roble francés durante 4 años

**Apelación:** Vin de France

**Región:** Caudrot. Burdeos. Entre dos mares. Francia

**Viñedos:** Entre 15 y 40 años | Orientación de espalderos: N-S |  
Inclinación del terreno: En coteau, exposición al Sur. Suelos arcilloso calcáreos con manchas de grava/arenoso en superficie

**Fermentación y añejamiento:** Barricas de Roble francés durante 4 años

**Alcohol:** 13,5%

**Temperatura de Servicio:** 14°C a 16°C

**Potencial de Guarda:** 10+ años

