



internal

PLAN DE NEGOCIO NYF COMEX 2026



CONTENIDO

1. Quienes Somos – Nuestra Historia
2. Visión y Misión
3. Plan de Implementación
4. Creación de Valor
5. Cartera de Vinos 2025
 - a) *Región Noroeste*
 - b) *Región Cuyo*
 - c) *Región Patagonia*
6. Varietales - Glosario
 - a) *Uvas Tintas*
 - b) *Uvas Blancas*



1. QUIENES SOMOS – NUESTRA HISTORIA

Somos líderes en conectar vinos boutique de pequeñas y medianas bodegas argentinas con mercados internacionales que buscan exclusividad y calidad.

Nos especializamos en la exportación de vinos argentinos, llevando lo mejor de nuestra tierra a consumidores de todo el mundo. Con una visión ágil, segura y responsable, trabajamos con pasión para garantizar un servicio excepcional a cada uno de nuestros clientes.

Nuestro compromiso es impulsar tu negocio, acercando los sabores únicos de Argentina para que los comercialices con éxito.



1. QUIENES SOMOS – NUESTRA HISTORIA

Matías Nastasi

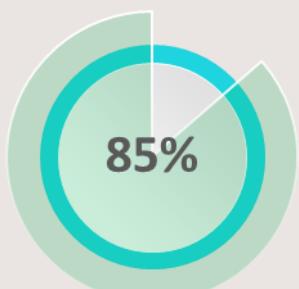
Tuve la gran oportunidad de desarrollarme desde el inicio de mi carrera profesional en una Firma Aduanera líder en el ámbito del Comercio Exterior e interactuar activamente con grandes empresas nacionales y multinacionales, principalmente de la industria electrónica, productos de consumo, maquinaria y tecnología, con gran experiencia en toda la cadena logística internacional y local. Me defino como una persona responsable, proactiva y comprometida en las tareas que desarrollo.



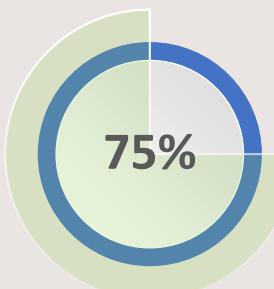
Know Hoy Logística
Local/Internacional



Regulaciones
Aduaneras y
Comercio Exterior



Planeamiento
Financiero



Estrategia de
Negocios



Experiencia

Rebuffo & CIA SC (<15 Years)
Finance Business Manager
Key Account Manager

NYF COMEX SRL (Founded in 2016)
Founding Majority Partner
General Manager



1. QUIENES SOMOS – NUESTRA HISTORIA

Tomás Mühlich

Tuve la mayor oportunidad de desarrollarme desde el principio, en grandes empresas, principalmente en la industria de Alimentos y Tecnología, con grandes experiencias en toda la Cadena de Suministro. Me defino como una persona responsable, comprometida, proactiva y apasionada por lo que hago. Además,uento con muy buenas habilidades de manejo interpersonal lo que me ha permitido desarrollar fuertes habilidades de liderazgo.



Experiencia

DSM - Firmenich: (5 Years)

Global Customer Experience Sr. Director

Mars Inc: (7 Years)

Regional Supply Chain Director Southern Cone

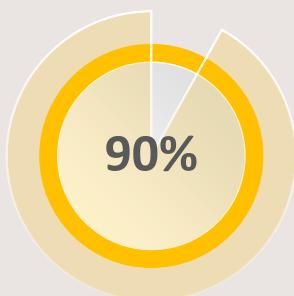
Logistics Manager Southern Cone

Manufacture & Engineering Manager Southern Cone

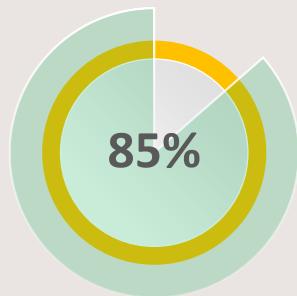
Unilever: (3 Years)

Plant Manager

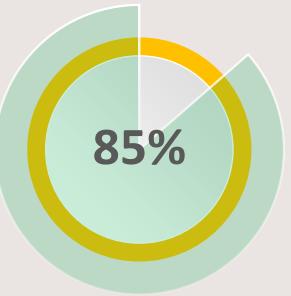
Project Engineer



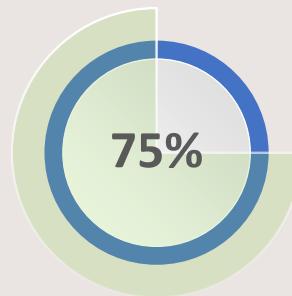
E2E Supply Chain



Project Management



Industrias Alimenticias y Químicas



Agudeza en Negocios





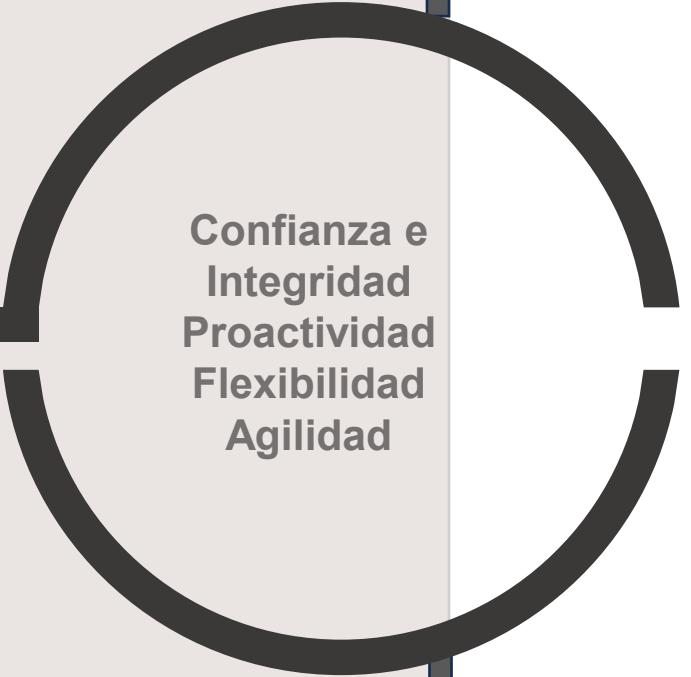
2. MISION Y VISION

Visión

Ser la empresa global de referencia en la comercialización de vinos boutique argentinos, destacándonos por nuestra capacidad para gestionar toda la cadena de valor, desde la producción hasta la distribución internacional. Nuestro objetivo es impulsar el reconocimiento de la viticultura argentina a nivel mundial, ofreciendo un servicio logístico eficiente que permita que nuestros vinos lleguen a los mercados más exigentes de manera rápida, segura y con el más alto estándar de calidad

Misión

Conectar al mundo con lo mejor del vino boutique argentino, ofreciendo un servicio integral de comercialización 'end to end'. Nos especializamos en seleccionar, distribuir y gestionar la logística de vinos de alta calidad, garantizando una experiencia ágil y eficiente tanto para los productores como para nuestros clientes internacionales. A través de nuestra experiencia en comercio exterior y cadena logística, buscamos simplificar y optimizar el proceso de llevar el vino argentino a nuevos mercados

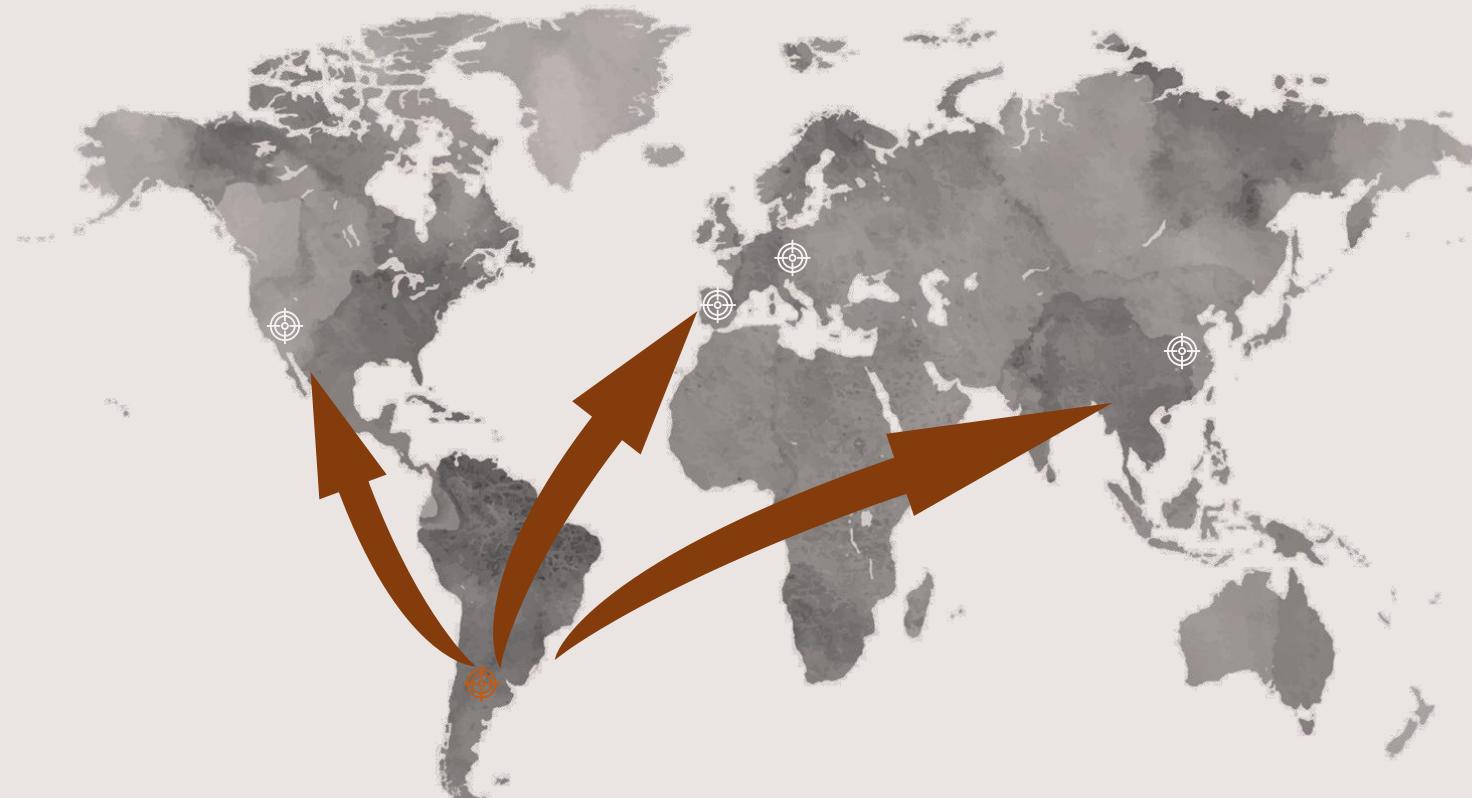


**Confianza e
Integridad
Proactividad
Flexibilidad
Agilidad**



3. PLAN DE IMPLEMENTACION

Armado de Tinto con selectos productores vitivinícolas de Argentina hacia **Nuevos Mercados** de explotación comercial. Facilitar el comercio de productos argentinos, desde la compra, gestión comercial hasta puesto en destino, en todos los continentes a nivel global, en donde contamos con Enólogos de primer nivel para facilitar la introducción del producto al mercado.





5. CARTERA DE VINOS

Vista General de portfolio



Noroeste:

Específicamente en las provincias de **Salta, Catamarca y La Rioja**, se cultivan variedades de uvas únicas y de alta calidad. Algunos de los varietales más destacados de la región son el **Torrontés, la Malbec, el Cabernet Sauvignon, el Tannat y el Syrah**. Estas uvas se caracterizan por su sabor intenso y sus aromas frutales.

Cuyo:

Incluye las provincias de **Mendoza, San Juan y San Luis**, se cultivan una amplia variedad de uvas que son reconocidas a nivel mundial por la calidad de los vinos que producen. Algunos de los varietales más destacados de esta región son el **Malbec, el Cabernet Sauvignon, el Merlot, el Syrah y el Bonarda**. Estas uvas se caracterizan por su intensidad de sabor, sus aromas frutales y su capacidad para expresar el terroir de la región.

Patagonia:

La región de la Patagonia, particularmente **Neuquén, Rio Negro y Chubut**, se destaca por su producción de vinos de alta calidad debido a su clima frío y suelos diversos. Las uvas varietales más importantes cultivadas en esta región incluyen por excelencia al **Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon y Malbec**. El Pinot Noir como pionero se caracteriza por su elegancia, frescura y notas de frutas rojas y especias.

5. CARTERA DE VINOS

Región – Noroeste (Recomendados)



GRAN VINO – CABERNET SAUVIGNON



Crianza en barricas de roble francés por 12 meses. Gran concentración de pimientos verdes, canela y menta. De color rojo intenso. La sensación a vainilla y los taninos completan un vino complejo y elegante



Tinto



Cabernet Sauvignon



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina

GRAN VINO – MALBEC



Crianza en barricas de roble francés por 12 meses. Su paso por madera combina la presencia de frutas como cerezas y ciruelas maduras con ahumados, torrados y un dejo de café. Intenso y de suaves taninos.



Tinto



Malbec



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



92 Puntos James Suckling
90 Puntos Tim Atkin



5. CARTERA DE VINOS

Región – Noroeste (Recomendados)



GRAN VINO – TANNAT

Crianza en barricas de roble francés por 12 meses. Se destacan frutos negros y membrillo. Su paso por madera y su tipicidad varietal lo hacen uno de los mejores Tannat de Argentina. Taninos bien presentes y equilibrados.



Tinto



Tannat



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina

GRAN VINO – CABERNET FRANC



Crianza en barricas de roble francés por 12 meses. De color rojo intenso y gran tipicidad varietal. Presencia de pimienta negra, un toque especiado y mentolado. Dedicados taninos completan un gran vino.



Tinto



Cabernet Franc



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina

91 Puntos James Suckling
93 Puntos Tim Atkin

5. CARTERA DE VINOS

Región – Noroeste



CLASICO -
MALBEC

Crianza en barricas de roble francés por 8 meses.
De color rojo rubí, suaves aromas a frutos rojos. Floral con notas a violetas y menta.



Tinto



Malbec



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina

CLASICO –
CABERNET FRANC/SAUVIGNON



30% crianza en barricas de roble francés.
Amalgama con perfección las características de las dos variedades.
Suave sensación de a pimientos rojos y pimienta.



Tinto



Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



91 Puntos James Suckling
90 Puntos Tim Atkin



5. CARTERA DE VINOS

Región – Noroeste

CLASICO – CHARDONNAY



De color amarillo pálido con tintes verdosos. Buena acidez y equilibrado. Clara presencia de frutas tropicales y preponderancia de notas cítricas. Notas de frutas tropicales como ananá, banana y manzana verde.



Blanco



Chardonnay



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



Tapa roscada

CLASICO – ROSADO



De color claro, rosa pálido. Con un elegante bouquet a frutos rojos y frutas blancas. Buen balance y complejidad.



Rosado



Syrah/Viognier



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



Tapa roscada



5. CARTERA DE VINOS

Región – Noroeste

VIÑA PROVIDENCIA – MALBEC



Crianza en barricas de roble francés por 18 meses. Marcada mineralidad, aromas florales, afrutado, con personalidad y un final persistente. Muy buena acidez.



Tinto



Malbec



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



90 Puntos Tim Atkin

VIÑA PROVIDENCIA – Tinto BLEND



14 meses en barrica de roble francés de primer, segundo y tercer uso.. Un vino complejo que se expresa de forma interesante, de nariz compleja, especiada, taninos dulces y sedosos con algunas características salinas. Piracina bien marcada, agradable. Membrillo y frutos negros.



Tinto



Cabernet Sauvignon/Malbec/Petit Verdot



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Noroeste

5 HILERAS



Crianza en barricas de roble francés por 24 meses. Destaca la fruta roja madura con taninos y persistentes. Aromas a vainilla, chocolate y notas tostadas gracias a su crianza



Tinto



Malbec/Tannat/Petit Verdot



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



CHAÑARMUYO

NYF COMEX
WINE EXPORT

5. CARTERA DE VINOS

Región – Noroeste



ESTATE

Vino joven, de color rojo brillante con reflejos violáceos. Aroma de Frutas rojas y negras como moras y cerezas. Buen ingreso a boca con aromas a frutos rojos



Tinto



Malbec



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



CHAÑARMUYO

NYF COMEX
WINE EXPORT

5. CARTERA DE VINOS



Región – Cuyo (Recomendados)

FANGIO LEGEND



Vino de color intenso, con una coloración rojo rubí y destellos malva.

En nariz gran complejidad aromática, aportada por la diversidad de varietales, destacando en aromas frutales ciruelas y moras, y cuando logra abrirse acentúa aromas a vainilla, almendras y café.



Tinto



Malbec/C.Sauvignon/ P.
Noir/Merlot/Corbeau



San Rafael, Mendoza, Argentina

PRESTIGE Tinto BLEND RESERVA



Corte 75% Merlot y 25% Malbec. Color rojo rubí con alta concentración e intensidad. Aromas subyugantes y complejos, donde se perciben moras, cassis y arándanos maduros en mermelada, repitiendo dicha sensación en boca, integrado de gran manera dulzura, acidez y alcohol. Taninos maduros y muy finos, con excelente persistencia.



Tinto



Merlot/Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS



Región – Cuyo (Recomendados)

RS MASTER BLEND



Color, cuerpo, amabilidad y complejo final de boca, capaz de maridar con las preparaciones más complejas.



Tinto



Malbec/Merlot/Cabernet



San Rafael, Mendoza, Argentina

NUMERADO – MALBEC



Intenso color rojo violáceo, con importante concentración. Voluptuosos aromas a ciruelas y arándanos muy maduros en mermelada. Muy dulce ingreso en la boca, carnoso, con taninos muy finos. Excelente tipicidad varietal, con notable presencia y retrogusto muy agradable.



Tinto



Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



3er Malbec del Mundo (World Asociación Wine)



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



I.G –
MERLOT ROBLE

Crianza de 6 meses en barricas de roble francés.
Vino de color rojo violáceo de gran vivacidad cromática.
Notas a frutas rijas maduras y un sutil pimentado frutal.
En boca es en donde termina de cautivarnos con su equilibrio de acidez, alcohol y carga tánica



Tinto



Merlot



San Rafael, Mendoza, Argentina

I.G –
MALBEC ROBLE



Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.
Vino de color rojo, violáceo intenso, con elegantes aspectos cromáticos de gran vivacidad, en nariz es limpio franco y varietal, destacando notas a ciruelas, mermeladas y algo de chocolate con caramelo de café producto de su crianza, luego en boca posee una entrada dulce-ácido.



Tinto



Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



I.G –
CORBEAU



Crianza: el 30% fue criado en barricas nuevas de roble francés. Color rojo granate, intenso, con reflejos violáceos, en nariz es limpio franco y varietal, destacando notas a moras, mermeladas de ciruelas y un elegante fumé, luego en boca posee una entrada dulce, con buen balance tánico, acidez y alcohol y un final de boca intenso.



Tinto



Corbeau



San Rafael, Mendoza, Argentina

I.G –
CABERNET SAUVIGNON



40% del vino en barricas de roble francés. Vino de color rojo intenso, en nariz es de aromas típicos, que nos recuerdan a frutos rojos maduros, como cassis y grosellas, y algo de pimienta, fundidos en un exquisito fumé aportado por su paso en barrica de roble francés.



Tinto



Cabernet Sauvignon



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

FANGIO BI-VARIETAL



Este vino a la vista por su gran concentración y profundidad de color rojo rubí. Luego en nariz, nos deleita con su perfume a frambuesas maduras y arándanos, con notas de pimienta y vainilla. En boca nos produce gran placer por su sabor a fruta, madera y taninos maduros.



Tinto



Malbec/Corbeau



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



I.G –
CHARDONNAY

Este vino posee un atractivo color amarillo con destellos dorados, límpido y brillante. Nariz delicada, con notas de ananá y banana maduras, con leve untuosidad en boca, ágil, vital y elegante. Final muy agradable, con notas de frescura que perduran.



Blanco



Chardonnay



San Rafael, Mendoza, Argentina

I.G –
MALBEC ROSÉ



Este exquisito Rosado varietal posee un color rojo claro con destellos púrpura, límpido y brillante. En nariz destaca notas de frutos maduros azules y berries, en boca es fresco, untuoso repite con gran intensidad las frutas percibidas en nariz.



Rosado



Chardonnay/Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



COSECHA TARDIA



Este vino es el resultado de la más esmerada técnica de manejo de cosecha, elaboración y crianza, para resaltar todos los atributos de la cepa, que nos atrapa con sus destellos dorados, de nariz sutil y amaderada, con una expresión de volumen en boca y amabilidad.



Blanco



Chardonnay



San Rafael, Mendoza, Argentina

500 ml



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

VARIETAL – MALBEC



Los vinos se caracterizan por su color oscuro con matices bordo con aroma particular de violetas y frutos negros. Elegantes con estilo Bourdeaux.



Tinto



Malbec



Lunlunta, Mendoza, Argentina

VARIETAL – CABERNET SAUVIGNON



Los vinos se caracterizan por su color oscuro con matices bordo con aroma particular de violetas y frutos negros. Elegantes con estilo Bourdeaux.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Lunlunta, Mendoza, Argentina

EL GORDO EN
MOTONETA
GARAGE WINES
Desde 2012


NYF COMEX
WINE EXPORT

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

EL GORDO EN
MOTONETA
GARAGE WINES
Desde 2012

SERIE LIMITADA –
MALBEC



Los vinos se caracterizan por su calidad de taninos suaves y mullidos. Amplios y envolventes, aromas característicos que recuerdan al cassis, las moras, las bayas negras.



Tinto



Malbec



Agrelo, Mendoza, Argentina


NYF COMEX
WINE EXPORT

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

SERIE LIMITADA – PINOT NOIR ROSE



Buena acidez en las uvas, para la frescura y vivacidad. La combinación de altitud y suelos permite una maduración lenta y uniforme, desarrollando complejidad y aromas intensos. Los pedregosos y aluviales aportan una mineralidad distintiva a los vinos, añadiendo profundidad y carácter.



Rosado



Pinot Noir/Chardonnay



La Consulta, Mendoza, Argentina



Tapa roscada

SERIE LIMITADA – CHARDONNAY



Buena acidez en las uvas, para la frescura y vivacidad. La combinación de altitud y suelos permite una maduración lenta y uniforme, desarrollando complejidad y aromas intensos. Los pedregosos y aluviales aportan una mineralidad distintiva a los vinos, añadiendo profundidad y carácter.



Blanco



Chardonnay



La Consulta, Mendoza, Argentina



Tapa roscada

EL GORDO EN
MOTONETA
GARAGE WINES
Desde 2012


NYF COMEX
WINE EXPORT

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



SERIE LIMITADA – PINOT GRIGIO

Buena acidez en las uvas, para la frescura y vivacidad. La combinación de altitud y suelos permite una maduración lenta y uniforme, desarrollando complejidad y aromas intensos. Los pedregosos y aluviales aportan una mineralidad distintiva a los vinos, añadiendo profundidad y carácter.



Blanco



Pinot Grigio



La Consulta, Mendoza, Argentina



Tapa roscada

EL GORDO EN
MOTONETA
GARAGE WINES
Desde 2012


NYF COMEX
WINE EXPORT

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo (Recomendados)

CAVAS DE CRIANZA - MALBEC



12 a 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano, lo que le otorga complejidad y una integración sutil de los sabores del roble. Ideal para acompañar carnes rojas, especialmente cortes a la parrilla o asados, platos con salsas intensas, quesos curados y pastas con salsas robustas.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



90 Puntos James Suckling
93 IWSC
90 Descorchados

CAVAS DE CRIANZA – CABERNET SAUVIGNON



12 a 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. La crianza en roble le da una estructura más firme y compleja, con taninos más marcados y un desarrollo de aromas de la madera que complementan los sabores frutales. Ideal para acompañar carnes rojas, guisos de carne, platos con salsas intensas como ragú o estofados, y quesos curados como el queso azul o gouda añeo.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
90 Descorchados



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo (Recomendados)



CAVAS DE CRIANZA – MERLOT



12 a 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano, lo que le otorga complejidad.

Ideal para acompañar una amplia variedad de platos, especialmente carnes blancas como el pollo, el cerdo o el cordero. También marida muy bien con pastas, quesos suaves como el brie.



Tinto



Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

CAVAS DE CRIANZA – BLEND



12 a 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. le da al vino una mayor complejidad, integrando las notas de la madera con las frutas y los taninos de las uvas, y generando una textura más suave.

ideal para acompañar carnes rojas asadas, parrilladas, cortes de carne jugosos como el lomo o la picanha. latos con salsas intensas, quesos curados como el manchego o el gouda.



Tinto



Malbec/Cabernet/
Sauvignon/Syrah/Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



90 Puntos James Suckling
90 Descorchados



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



CAVAS DE CRIANZA - CHARDONNAY

6 a 9 de crianza meses en barricas de roble francés, lo que le da una mayor complejidad, estructura y notas suaves de madera.

Ideal para acompañar mariscos, pescados a la parrilla o al horno, especialmente aquellos con salsas cremosas o a base de mantequilla.



Blanco



Chardonnay



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



Tapa roscada



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

ETintoITÁ – MALBEC



12 meses en barricas de roble, lo que le aporta complejidad, suaviza los taninos y agrega sutiles notas de vainilla y especias. Es clave para equilibrar su expresión frutal y darle elegancia. Ideal para acompañar carnes rojas, parrilladas, pastas con salsas intensas, quesos curados, y platos de cocina mediterránea.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
91 IWSC
91 Descorchados

ERIEDITÁ – CABERNET SAUVIGNON



12 meses en barricas de roble. Esto le aporta complejidad, suaviza los taninos y le da un toque de madera sutil. Ideal para acompañar carnes asadas, cortes de carne roja, platos de caza, pastas con salsas intensas o quesos curados. Su estructura lo hace perfecto para maridar con platos robustos.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
93 Descorchados



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



ETINTOITÁ – MERLOT

12 meses en barricas de roble, lo que le aporta mayor complejidad, suaviza su estructura y le otorga un toque elegante de madera. Ideal para acompañar una amplia variedad de platos, como carnes rojas, pastas con salsas suaves o cremosas, quesos semicurados, y vegetales asados.



Tinto



Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



ETINTOITÁ – BLEND

12 meses en barricas de roble, lo que le da complejidad, suaviza los taninos y permite que las diferentes variedades de uva se integren de manera armoniosa.

Ideal para acompañar carnes rojas, cortes de carne asada, parrilladas, pastas con salsas ricas o quesos curados y fuertes. También combina muy bien con platos más elaborados, como cordero o carnes a la brasa.



Tinto

Malbec/Cabernet/
Sauvignon/Syrah/Merlot

Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

91 Puntos James Suckling
91 Descorchados

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



ETINTOITÁ – CHARDONNAY

Crianza parcial o total en barricas de roble, lo que le otorga cierta complejidad, dándole notas de vainilla, un toque más cremoso y una mayor integración de aromas y sabores.

Ideal para acompañar platos ligeros como ensaladas frescas, pescados (en especial salmón o atún), mariscos, pastas con salsas cremosas



Blanco



Chardonnay



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



GRAN ESTIRPE - MALBEC

12 meses en barricas de roble francés y americano, lo que le confiere una complejidad adicional, suaviza sus taninos y le aporta notas especiadas y de vainilla. Ideal para acompañar platos de carne roja, como asados, cortes de carne a la parrilla, carnes a la brasa o cordero.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

92 Puntos James Suckling
94 Descorchados

GRAN ESTIRPE - BLEND



12 meses en barricas de roble. Esto le aporta complejidad, suaviza los taninos y le da un toque de madera sutil. Ideal para acompañar carnes asadas, cortes de carne roja, platos de caza, pastas con salsas intensas o quesos curados. Su estructura lo hace perfecto para maridar con platos robustos.



Tinto



Malbec / Cabernet / Sauvignon / Syrah



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



GRAN ESTIRPE - ICONO

12 a 18 meses en barricas de roble francés y americano, lo que le da una mayor complejidad, suaviza sus taninos y le aporta notas de vainilla y madera.

Ideal para acompañar carnes rojas asadas o a la parrilla, cortes de carne maduros, carnes a la brasa, cordero, platos con salsas ricas o quesos curados.



Tinto



Malbec / Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



GRAN ESTIRPE - IDA CHARDONNAY

Crianza parcial en barricas de roble (al Tintoedor del 20% del vino), lo que le aporta complejidad y le da un toque de madera sutil, sin perder su frescura característica y el resto se almacena en tanques inoxidables.

Ideal para acompañar pescados (como salmón o merluza), mariscos, ensaladas frescas, pasta con salsas ligeras o quesos suaves como el queso de cabra o queso brie.



Blanco



Chardonnay



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

**MEMORIAS DE IDA –
“EL HUMOR”
MALBEC**



Crianza corta en barricas de roble (francés o americano), pero generalmente la bodega opta por una crianza que no pinta en el perfil del vino para mantener su frescura y expresividad frutal. Ideal para acompañar platos ligeros, como pastas con salsas suaves, ensaladas frescas, pescados o mariscos.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

FLORIDA – MALBEC



Color rojo rubí profundo, romas intensos a grosella negra y vainilla.

Tonos Suaves y suculentas frutas maduras, con taninos dulces y amables.

Este vino es ideal para acompañar carnes rojas asadas, guisos, pastas con salsas rojas y quesos semicurados.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

FLORIDA - CABERNET FRANC



Color rojo rubí con tonos violáceos.

romas intensos a frambuesas, pimientos rojos y un toque de eucalipto, fieles a la tipicidad de la variedad.

Entrada suave, con taninos y una acidez equilibrada. El final es Tintoondo y persistente.



Tinto



Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



Región – Cuyo

ENTRE AMIGOS – MALBEC



De color rojo intenso con tonos violáceos. Resaltan frutas negras/ rojas maduras ,cono notas especiadas, , perfil típico del Malbec de Barrancas. Entrada al paladar suave, Tintoondo con taninos sensibles Para carnes rojas a la parrilla (vacuno, cordero), estofados, platos con salsas intensas



Tinto



Malbec



Guaymayen, Mendoza, Argentina

ENTRE AMIGOS - CABERNET SAUVIGNON



De color rojo rubí profundo, con reflejos violeta cuando es joven, muy limpio y brillante. Aromas intensos de frutas negras maduras

Con cierta crianza, puede revelar matices de vainilla, cacao, chocolate y quizá un dejo de ahumado procedente de la madera.

Para carnes rojas a la parrilla (vacuno, cordero), estofados, platos con salsas intensas



Tinto



Cabernet Sauvignon



Guaymayen, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

ENTRE AMIGOS – Tinto BLEND



Color rojo rubí con matices violáceos, de intensidad media-alta; brillante. Frutas rojas maduras como cereza, frambuesa, ciruela. Toques de características típicas del Malbec (frutos oscuros) y del Merlot (suavidad). Carnes rojas a la parrilla, guisos moderados, pollo asado



Tinto



Cabernet-Sauvignon, Malbec y Merlot



Guaymayen, Mendoza, Argentina

ENTRE AMIGOS - BONARDA



Color rubí intenso, con matices violetas o púrpura brillantes, limpio y atractivo. PTinto minan aromas de frutas rojas frescas, frambuesas, cerezas, junto con sutiles notas florales y de hierbas finas. Entrada amable. Taninos suaves, aterciopelados. Muy versátil, ideal para acompañar carnes rojas moderadas, pollo, cerdo, pastas



Tinto



Bonarda



Guaymayen, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

ENTRE AMIGOS – TORRONTE



Color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y vivaz.
Intenso y expresivo: notas florales (jazmín, azahar, rosas blancas) combinadas con frutas frescas como durazno blanco, uva fresca y cítricos (pomelo, lima). Muy aromático.
Ideal con comida asiática, ceviches, pescados a la plancha, mariscos, ensaladas frescas y quesos suaves.



Blanco



Torrontes



Guaymeyen, Mendoza, Argentina



Tapa roscada

Región – Cuyo

BOCHINCHE – MALBEC



Color rubí con tonos violáceos. Perfil frutado. Frutas rojas y negras, resaltan aromas a frutilla y ciruelas maduras. Entrada suave. Presenta taninos amables y buen peso en boca. Un final dulce que invita a seguir bebiendo. Acompaña muy bien a pastas con salsa cárnicas, quesos blandos y carnes rojas asadas



Tinto



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

TIGRIS - MALBEC



Intenso color rojo teja. Frutas rojas y negras maduras en armonía perfecta con notas que recuerdan a vainilla.

Entrada amable, con perfil complejo reflejando el equilibrio entre las frutas rojas y tostados dados por el aporte de la crianza en barricas. De buen peso en boca con taninos y maduros.

Final dulce y persistente.

Ideal para carnes asadas y tabla de embutidos



Tinto



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

TIGRIS - ROSÉ



Color rosado profundo, brillante, atractivo e intenso. Aromas frescos y frutados dominantes: frutos rojos (fresa, frambuesa). Se percibe vitalidad aromática, con un perfil limpio y transparente.

Entrada fresca, con buena acidez que aporta vivacidad

Ideal para acompañar comidas ligeras, pescados suaves y carnes blancas



Rose



Criolla



Guaymayen, Mendoza, Argentina



Tapa roscada

Región – Cuyo

TIGRIS
TORONTES



Color amarillo intenso con reflejos verdosos, brillante y vivaz.
Notas florales mas intensas combinadas con frutas frescas como durazno blanco, uva fresca y cítricos (pomelo, lima). Muy aromático.
Ideal con comida asiática, ceviches, pescados a la plancha, mariscos, ensaladas frescas y quesos suaves.



Blanco



Torrentes



Guaymaren, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

COMIENZO – MALBEC



Fermentación lenta con levaduras nativas; crianza en barricas de roble francés. Color rojo-violáceo intenso; taninos presentes pero elegantes; fruta madura, notas de frutos negros. Entrada amplia, con taninos presentes pero elegantes. Cuerpo medio-alto. Ideal con carnes rojas, pastas con salsas intensas, guisos.



Tinto



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina

COMIENZO – CABERNET SAUVIGNON



Crianza en concreto para preservar la pureza del varietal. Rojo profundo con reflejos violáceos, brillante y atractivo. Aromas intensos a frutas negras maduras como arándanos, acompañados de notas especiadas de regaliz. Entrada fresca y fluida, con gran volumen en boca. Ideal para acompañar carnes rojas asadas, estofados y quesos duros



Tinto



Cabernet Sauvignon



Guaymaren, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

COMIENZO – BLEND



Crianza en concreto para preservar la pureza del varietal.

Color brillante con reflejos violáceos.

Aromas intensos a frutos rojos maduros, con notas especiadas y florales. Entrada fresca que resalta el perfil frutado del vino. Taninos sutiles y fluido en boca.

Ideal para maridar con bruschettas, pastas con salsas blancas y quesos semiduros



Tinto



Lambrusco / Syrah



Guaymaren, Mendoza, Argentina



92 Descorchados

Región – Cuyo

COMIENZO - NARANJO



Color anaranjado brillante, típico del estilo "orange wine". Aromas de frutas blancas de carozo, con notas especiadas que recuerdan a la canela, provenientes de la fermentación maloláctica y crianza sobre lías finas. Entrada fresca y amable, cuerpo medio con taninos amables. Ideal como aperitivo, pescados de todo tipo, quesos semiduros y pastas.



Rose



Torrontés / Pedro Ximenez



Guaymaren, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
91 Descorchados

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

DESEMBARCO – MALBEC RESERVA



Crianza en barricas seleccionadas por 12 meses. Color rojo intenso. Entrada con gran personalidad. En boca se presenta untuoso con gran volumen y taninos elegantes. El final es prolongado y persistente. Ideal para acompañar con carne, pescados grasos, carnes rojas en estofado o asadas y pastas.



Tinto



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina

91 Puntos James Suckling
90 Descorchados

Región – Cuyo

SINGLE LOT –
BLEND



Crianza en barricas de roble francés.
Color rojo violáceo intenso con aromas de frutas rojas y negras maduras, con notas de frambuesa, frutilla, violetas y toques especiados y balsámicos.
Entrada fresca, perfil frutado intenso, taninos elegantes y final especiado.
Ideal para acompañar carnes rojas asadas, guisos de cordero, quesos curados y platos con salsas intensas.



Tinto



Malbec / C. Sauvignon / C. Franc



Guaymeyen, Mendoza, Argentina



93 Puntos James Suckling

Región – Cuyo

TERROIR LUJAN DE CUYO (ORGANICO) MALBEC



Envejecido 18 meses:
aproximadamente 75 % en
hormigón, 25 % en grandes fudres
de roble sin tostar. Fermentación
con levaduras autóctonas en
pequeños tanques de hormigón o
piscinas de hormigón. Frutas Tinto
y oscuras frescas (ciruela, cereza)
junto con notas de eucalipto,
mentol, pimienta rosa y canela.
Carnes Tinto a la parrilla



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



93 Puntos Tim Atkin

90 James Suckling

TERROIR VALLE DE UCO – MALBEC



18 meses en piscinas de hormigón
(alTintoedor del 75% del vino) + grandes
fudres de roble sin tostar (~25%).
Rojo rubí intenso / Tinto-violeta
concentrado.
Notas de Tinto y frutas oscuras (ciruela,
cereza, arándano), matices herbáceos
(plantas autóctonas, eucalipto), especias
(pimiento verde, jengibre).
Carnes de Tinto a la parrilla o asadas
(filete, cordero).



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

5. CARTERA DE VINOS



Región – Cuyo

APPELATION PARAJE ALTAMIRA - MALBEC



15 meses de crianza: 50 % en fudres de roble francés, 50 % en cemento. Más 12 meses de crianza en botella. Tonos Tinto/violeta brillantes y puros; vivo y fresco. Entrada elegante pero potente; la textura refleja los suelos de piedra caliza/grava. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (costillar de cordero, chuleton). Quesos de maduración media a avanzada



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



97 Puntos Tim Atkin
95 Robert Parker
94 Vinous

APPELATION GUALTALLARY - MALBEC



85% envejecido 20 meses en fudres de roble francés sin tostar, 15% en depósitos de hormigón, más 12 meses de crianza en botella. Color rubí intenso con matices violetas; intenso y puro. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (entrecot, costillar de cordero). Platos con elementos terrosos/minerales (setas, trufa, salsas a base de hierbas) que reflejan el perfil sabroso-mineral.



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



95 Puntos Tim Atkin



Región – Cuyo

COLONIA LAS LIEBRE (ORGANICO) – MALBEC



En cubas de hormigón durante 12 meses, embotellar durante 6 meses. Rubí brillante/Tinto-violeta. Entrada enérgica, acidez equilibrada, taninos suaves, mineralidad de suelos calcáreos, final largo y jugoso. Ideal para quesos curados o tablas de embutidos y carnes Tinto a la parrilla o asadas (bistec, cordero).



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

COLONIA LAS LIEBRE (ORGANICO) – BONARDA



Envejecido de 10 a 12 meses en cubas de hormigón. Tinto rubí brillante con matices vivos violetas/magenta. Notas de pimienta rosa, aceitunas, membrillo, fresa, eucalipto, higo, fruta oscura, cardamomo y especias. Ideal para pasta con salsa de tomate, pizza, carnes blancas a la parrilla (pollo, cerdo) o charcutería.



Tinto



Bonarda



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
91 Robert Parker
91 Descorchados
90 Tim Atkin

5. CARTERA DE VINOS



Región – Cuyo

COLONIA LAS LIEBRE (ORGANICO) - CABERNET FRANC



Vinificado en hormigón o acero inoxidable, para preservar la frescura y la expresión varietal. Color rojo rubí brillante a violeta. Notas de frutas tintas (ciruela, bayas oscuras) y especias (pimienta, pimienta blanca) en algunas cosechas. Carnes tintas a la parrilla o asadas (filete, cordero)



Tinto



Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling



Región – Cuyo

VISION SUR - MALBEC



Envejecido 12 meses en hormigón + 12 meses en botella
Rojo rubí intenso. Inicialmente una nota a cereza, “jarilla” (arbusto nativo), mentol, anís; evoluciona hacia frambuesa, algarroba, flores de mostaza. Carnes a la parrilla o asadas al carbón



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

JARDIN DE HORMIGAS - MALBEC



Vasos de concreto sin epoxi; levaduras nativas; 15 % de racimos enteros; maceración 20 días; envejecido 12 meses en concreto.

Tinto rubí claro con sutiles reflejos violetas. Carácter inicial Tintouctive (pólvora, grafito), luego fruta de cereza/cereza ácida, flores violetas, hierbas nativas. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (cordero, res), platos con hierbas o componentes terrosos.



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

MAR DE CANTO - MALBEC



12 meses en concreto, (Carmine Tinto con reflejos violetas). Fruta intensa: ciruelas, bayas maduras; notas minerales; toques herbáceos; algo de caramelo o dulzura ligera en algunas expresiones. Carnes Tinto a la parrilla, platos que realzan la fruta fresca y la mineralidad.



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

MAR DE CANTO - CABERNET SAUVIGNON



12 meses en hormigón. Probablemente de color rubí oscuro a granate con buena intensidad (típico del Cabernet de gran altitud en esta región). Notas de frutas oscuras (moras, cerezas), posiblemente con matices de pimienta o hierbas. Combina muy bien con carnes Tinto a la parrilla (filete, cordero), guisos contundentes y quesos curados.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

MAR DE CANTO - CABERNET FRANC



12 meses en tinas de hormigón
crudo

Tinto violeta intenso con
reflejos violáceos. Notas de
cereza negra, ciruela y mora
delicatessen o carnes Tinto a la
parrilla o asadas, quesos
maduros, caza o platos
vegetarianos contundentes con
carácter umami/mineral.



Tinto



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

PIE DE CANTO - MALBEC



12 meses en depósito de hormigón y 12 meses en barricas de roble. Frutas Tinto frescas (ciruelas, frambuesas) y notas de frutas negras, toques florales (violeta) se destacan en el comentario de cata. Carnes Tinto a la parrilla (filete, falda), estofados, empanadas, platos con salsa moderada.



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

PIE DE CANTO - BLEND



12 meses en cubas de hormigón sin revestir. Frutas negras (mora, grosella negra, ciruela), pimienta negra y sutiles notas herbales típicas de la variedad. Cuerpo de medio a completo, taninos firmes pero redondeados, buena acidez natural y un final persistente. Carnes a la parrilla, pasta con salsa de tomate o ragú, verduras asadas, platos de champiñones, quesos semicurados.



Tinto



Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

PIE DE CANTO - CHARDONNAY



Una parte del vino se envejece 12 meses en tanques de hormigón sin tratar, y el resto 12 meses en barricas de roble.

Color dorado con reflejos brillantes; matices de amarillo más profundo/tostado paja.

Carnes blancas, pescado a la parrilla o pescado graso (salmón, atún), platos de pasta con salsas cremosas, quesos suaves, mariscos o pescados con cuerpo.



Blanco



Chardonnay



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

SOBRECANTO - BLEND



Descripción: Descrito como sometido a vinificación en depósitos de hormigón, seguido de 16 meses en roble. Color rubí profundo a granate con notable intensidad (dada la concentración y el terruño) — aunque. Carnes Tinto a la parrilla/asadas (bistec, cordero), guisos contundentes, quesos maduros.



Tinto



Malbec/Cab. Sauvignon/Cab. Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

**TERROIR -
MALBEC**



Maceración en frío con pieles durante 20 días, fermentación con levaduras indígenas; envejecimiento mínimo de 6 meses en acero inoxidable. Tinto profundo rubí con reflejos violetas. Carnes Tinto a la parrilla (bistec, chuletas de cordero),, pastas con salsas a base de tomate o ragú, quesos semi-curados.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

**TERROIR -
CABERNET SAUVIGNON**



Maceración en frío (5 días), fermentación en acero inoxidable con levaduras autóctonas, luego aproximadamente 6 meses de reposo en tanques antes del embotellado.

Color rojo profundo tipo rubí. Notas de grosella negra (cassis), ciruela, mora; flores violetas; pimienta y especias; sutil carácter de fondo a madera/mineral del terroño. Carnes rojas a la parrilla o asadas. Quesos maduros



Tinto



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

TERROIR - ROSE



Maceración corta entre el mosto y los hollejos en acero inoxidable; la fermentación comienza a ~ 16 °C; sin crianza pesada en roble; diseñado para frescura. Fruta suave de frambuesa que evoluciona hacia notas florales; destacan los frutos rojos y una delicada mineralidad. Ensaladas, platos frescos y ligeros, sushi, ceviches o mariscos



Rose



Malbec/Pinot Noir



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

TERROIR - CHARDONNAY



Cosecha manual, prensado de la baya entera, decantación en frío del mosto; fermentación con levaduras seleccionadas/indígenas; sin fermentación maloláctica (en la versión Estate Selection) y ~ 6 meses en acero inoxidable. Lima, frutas tropicales (piña/ananas), notas minerales. Pescado blanco a la parrilla o al horno (lubina, merluza).



Blanco



Chardonnay



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

GRAN RESERVA - MALBEC



100% envejecido en barricas de roble francés durante 20 meses. Color rubí Tinto profundo con reflejos violetas. Espera notas complementarias del largo envejecimiento en roble: sutiles toques de madera, especias, quizá compota de frutas oscuras. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (bistec, costilla, cordero). Quesos maduros (quesos duros de carácter fuerte).



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

GRAN RESERVA - CABERNET SAUVIGNON



20–24 meses en barricas nuevas de roble francés, larga maceración, vendimia manual, tratamiento previo a la fermentación.

Tinto rubí intenso, a menudo con reflejos violáceos o púrpuras.

Carnes tintas a la parrilla o asadas (entrecot, chuletas de cordero), caza, quesos maduros/duros, platos contundentes con cierta complejidad.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

GRAN RESERVA – PINOT NOIR



Cosecha manual, despalillado, aproximadamente 18 días de maceración, seguido de 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Color cereza intenso. Aromas elegantes de fresas frescas y rosas, con matices de especias y vainilla provenientes de la crianza en barrica. Carnes ligeramente a la parrilla o asadas (pechuga de pato, costillar de cordero)



Tinto



Pinot Noir



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

ICONO -
BLEND



Cosecha manual; maceración en frío antes de la fermentación; vinificación de variedades individuales; crianza prolongada (~20 meses) en barricas de roble francés, parte en fermentación de racimos enteros. Color granate profundo / Tinto-granate, con intensidad que resalta su concentración.
Carnes Tinto a la parrilla o asadas (entrecot, costillar de cordero)



Tinto



Montepulciano/Cab. Sauvignon/Malbec/Petit Syrah



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. CARTERA DE VINOS



Región – Cuyo

LA CONTIENDA GUALTALLARY- MALBEC



Cosecha manual; 12 meses en barricas de roble seleccionadas. Tinto rubí intenso con reflejos violetas. Frutas tintas frescas (ciruela, cereza), flores violetas; luego algunas notas de grosella negra y frutas de hueso (melocotón, albaricoque). Carnes tintas a la parrilla o asadas (filete, cordero).



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



94 Puntos Descorchados
92 Vinous
91 James Suckling

LA CONTIENDA SAN RAFAEL - MALBEC



Cosecha manual; 12 meses en barricas de roble seleccionadas. Tinto rubí intenso con reflejos violetas. Frutas tintas frescas (ciruela, cereza). Aromas especiados y balsámicos: ciruela, albaricoques, hierbas frescas como eucalipto, sutil mentol. Carnes tintas a la parrilla, cordero asado, platos con algo de especias o hierbas, charcutería/quesos con cierta madurez.



Tinto



Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
92 Descorchados
91 Vinous



5. CARTERA DE VINOS



Región – Cuyo

LA CONTIENDA - CABERNET FRANC



Cosecha manual; envejecido 12 meses en barricas de roble seleccionadas. Fruta Tinto fresca (ciruela, cereza), grosella negra. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (bistec, cordero), platos con frutas con hueso o elementos especiados, quesos de mediana curación.



Tinto



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados
92 James Suckling
91 Vinous

ENTRE GALLOS Y MEDIANOCHE - MALBEC



Cosecha manual; 12 meses en barricas de roble seleccionadas. Color púrpura intenso o violeta oscuro, a menudo casi opaco.

Dominado por frutas negras: ciruela, mora, cereza negra. Sabores de ciruela madura, mora, cacao y especias. Perfecto con carnes a la parrilla, cordero, empanadas, quesos curados y platos con sabores ahumados o terrosos.



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

CAPITULO I VISTA FLORES – MALBEC



8 meses en roble francés
Malbec elegante de un viñedo de alta calidad, buscando claridad varietal, frescura y expresión del terroño más que una extracción pesada.
Carnes Tinto a la parrilla o al horno (bistec, cordero)



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

CAPITULO I CHACAYES – MALBEC



8 meses en roble francés
Malbec elegante de un viñedo de alta calidad, buscando claridad varietal, frescura y expresión del terroño en lugar de una extracción intensa.
Platillos con especias suaves o hierbas, permitiendo que se destaque las notas frutales y florales



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

CAPITULO I VISTA FLORES – CABERNET SAUVIGNON



8 meses en roble francés
Se espera un Tinto de violeta profunda a rubí. Probablemente frutas Tinto y oscuras maduras (ciruela, cereza negra), nota floral de violeta, además de algunas características de roble integradas. Platos contundentes con salsas ricas, champiñones. Quesos maduros que ofrezcan complejidad para igualar la profundidad del vino.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

CAPITULO I CHACAYES – CABERNET FRANC



8 meses en roble francés. Color intenso con tonos violetas; aromas de fruta Tinto y especias varietales; equilibrado en boca con taninos redondos y un final persistente. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (filete, cordero).



Tinto



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

CAPITULO I CHACAYES – PETIT VERDOT



8 meses en barrica de roble francés
Tinto profundo e intenso
(posiblemente con matices violetas). Aromas de ciruelas negras, cerezas negras y toques de menta/mentol (según algunas notas de cata).
Carnes tintas a la parrilla o asadas (entrecot, costillar de cordero) — la estructura del Petit Verdot se adapta a platos contundentes.



Tinto



Petit Verdot



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

CAPITULO I CHILECITO – TEMPRANILLO



Fermentación maloláctica; envejecido en barricas de roble francés (tercera vez) durante 6 meses
Color violeta profundo-Tinto. Frutas Tinto frescas como grosellas y ciruelas, sutiles notas herbáceas/florales, toques de leve tostado o carácter asado.
Carnes asadas o a la parrilla (cordero, cerdo), platos moderadamente ricos.



Tinto



Tempranillo



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

CAPITULO II GRAN VINO – MALBEC



14 meses de crianza en barricas de roble francés (de primer y segundo uso). Espera un color rubí-violeta profundo e intenso, típico de los Malbecs de alta gama y gran altitud. Cerezas y fresa, pimienta/especias, tostado/humo. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (por ejemplo, chuleton, costillar de cordero) para acompañar la potencia y estructura del vino.



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

CAPITULO II GRAN VINO – BLEND



14 meses en barricas de roble francés (de primer y segundo uso) indicados para la línea Capítulo II. Se esperan tonos de rubí profundo a violeta, típicos del Malbec/Franc premium. Notas de cerezas y frutos rojos. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (entrecot, costillar de cordero). Platos ricos y con profundidad o con especias sutiles (ragú de champiñones, carne de res cocida a fuego lento).



Tinto



Malbec/Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

PASION 4 – MALBEC



6 meses en barricas de roble francés/estadounidense. Se espera un color violeta intenso/tinto típico del Malbec de Mendoza. Malbec afrutado, influencia moderada de la barrica, buena relación calidad-precio, bien adecuado para disfrutar de inmediato, aunque podría beneficiarse de un breve envejecimiento. Ideal para pasta con salsas ricas de tomate o salsas de carne suaves.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
90 Descorchados
90 Tim Atkin

PASION 4 – CABERNET SAUVIGNON



6 meses en barriles de roble francés/estadounidense. Se espera un tono violeta profundo típico del Malbec de Mendoza. Malbec frutal, influencia moderada de barrica, buena relación calidad-precio, ideal para disfrutar de inmediato, aunque podría beneficiarse de un breve período de envejecimiento.

Ideal para carnes Tinto a la parrilla o asadas (bistec, cordero)



Tinto



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
90 Descorchados
90 Tim Atkin

Región – Cuyo

PASION 4 – BLEND



6 meses en barricas de roble francés/estadounidense. Se espera un color violeta intenso/tinto típico del Malbec de Mendoza. Malbec afrutado, influencia moderada de la barrica, buena relación calidad-precio, bien adecuado para disfrutar de inmediato, aunque podría beneficiarse de un breve envejecimiento. Ideal para pasta con salsas ricas de tomate o salsas de carne suaves.



Tinto



Cabernet Franc - Petit Verdot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
90 Descorchados
90 Tim Atkin

Región – Cuyo

EXPRESIONES DE TERROIR- MALBEC



Un Malbec varietal relativamente fresco que resalta el terruño. Malbec, influencia moderada de barrica, buena relación calidad-precio, adecuado para disfrutar de inmediato, aunque podría beneficiarse de un breve envejecimiento. Ideal para pastas con salsas de tomate ricas o salsas de carne suaves.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



90 Descorchados

Región – Cuyo

JOFFRE E HIJAS GRAN - MALBEC



10 meses en barricas de roble francés. Vino Tinto profundo y concentrado color rubí con reflejos azulados. Frutas maduras oscuras (ciruela, cereza negra), sutiles notas de chocolate, vainilla, regaliz, quizás toques de pimienta Tinto o pimiento verde, y tostado derivado de la madera. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (bistec, cordero)



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados
92 Tim Atkin

JOFFRE E HIJAS GRAN - CABERNET FRANC



Barricas de roble durante 9 meses. Frutas tintas y negras (por ejemplo, bayas), además de notas varietales de pimiento y menta. Carnes Tinto a la parrilla o al horno (bistec, costillar de cordero). Platos con acentos de hierbas o especias (para que los aspectos de pimienta/menta del vino complementen).



Tinto



Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados
92 Tim Atkin

Región – Cuyo

BLEND DE SELECCION – BLEND I



Envejecimiento en barrica de roble francés y americano durante aproximadamente 10-12 meses. Frutas oscuras/intensas (ciruela, mora), posiblemente frutas Tinto, además de notas minerales/de terroño y especias/vainilla/tabaco provenientes de la madera. Platos con profundidad: setas, salsas terrosas, quesos maduros



Tinto



Malbec / Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos Descorchados

BLEND DE SELECCION – BLEND II



Envejecimiento en barrica de roble francés y americano durante aproximadamente 10-12 meses. Frutas oscuras/intensas (ciruela, mora), posiblemente frutas Tinto, además de notas minerales/terroir y especias/vainilla/tabaco provenientes de la madera. Platos con profundidad: setas, salsas terrosas, quesos maduros



Tinto



Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos Descorchados

Región – Cuyo

JOFFRE E HIJAS PREMIUM – MALBEC



14 meses de crianza en barrica, principalmente de roble francés. Tonos profundos e intensos rojo-violeta. Cuerpo completo, robusto pero elegante; taninos bien maduros, final persistente, buena estructura y concentración. Ideal para carnes a la parrilla o asadas (como el filete o el cordero), platos con buena riqueza que complementen la profundidad del vino.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



94 Puntos Descorchados

JOFFRE E HIJAS PREMIUM – MERLOT



14 meses de crianza en barrica, principalmente de roble francés. Tonos profundos e intensos rojo-violeta. Cuerpo completo, robusto pero elegante; taninos bien maduros, final persistente, buena estructura y concentración. Ideal para carnes a la parrilla o asadas (como el filete o el cordero), platos con buena riqueza que combinan con la profundidad del vino.



Tinto



Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



94 Puntos Descorchados

Región – Cuyo

JOFFRE E HIJAS PREMIUM – CABERNET SAUVIGNON



14 meses de crianza en barrica
pintoominantemente de roble
francés. Tonos rubí-violeta profundos
e intensos. Cuerpo completo,
robusto pero elegante; taninos bien
maduros, final persistente, buena
estructura y concentración. Platos
que incorporen champiñones, trufa,
salsas más ricas o quesos añejos para
complementar el perfil de fruta
madura y roble.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



94 Puntos Descorchados

Región – Cuyo

FAMILY WINES RJ – MALBEC



Perfil de vino único y muy limitado. 18 meses en barricas de roble, con aproximadamente 50% de roble francés nuevo y 50% de roble francés de segundo uso. Con color profundo e intenso (tonos rubí/violeta). Entrecot a la parrilla, chuletas de cordero, costillas cortas o carrilleras de res estofadas lentamente.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



95 Puntos Descorchados

FAMILY WINES RJ DISTINTO – BLEND



Perfil de vino único y muy limitado. 18 meses en barricas de roble, con aproximadamente 50% de roble francés nuevo y 50% de roble francés de segundo uso. Con color profundo e intenso (tonos rubí/violeta). Entrecot a la parrilla, chuletas de cordero, costillas cortas o carrilleras de res estofadas lentamente.



Tinto



Malbec/Cabernet Sauvignon/Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



95 Puntos Descorchados

Región – Cuyo

1922 –
BLEND



Mezcla moderna argentina que se centra en la fruta madura, el equilibrio y la accesibilidad más que en el envejecimiento en roble pesado. Color rubí intenso a púrpura profundo. Notas de violeta, pimienta y especias dulces, a veces mostrando un sutil toque de roble. Ideal para barbacoas, guisos, pastas con salsas de carne o risotto de champiñones.



Tinto



Syrah / Malbec



Guaymaya, Mendoza, Argentina

1922 –
BONARDA



Mezcla moderna argentina que se centra en la fruta madura, el equilibrio y la accesibilidad más que en el envejecimiento en roble pesado. Color rubí intenso a púrpura profundo. Aromas de violeta, pimienta y especias dulces, a veces mostrando un sutil toque de roble. Carnes Tinto a la parrilla o asadas (res, cordero, costillas de cerdo).



Tinto



Bonarda



Guaymaya, Mendoza, Argentina

Región – Cuyo

1922 –

TORRONTES



Tanques de acero inoxidable (sin crianza en roble pesado) para preservar la frescura. Amarillo claro con reflejos verdosos. Muy aromático: frutas cítricas (lima, limón), notas florales (jazmín, flores blancas), sutiles toques de pimienta/especia blanca. Platos ligeros: mariscos, carnes blancas, ensaladas frescas, bruschetta, platos con cítricos o hierbas.



Blanco



Torrontés



Guaymaren, Mendoza, Argentina

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



CAVA NEGRA – MALBEC

Envejecido en tanques de acero inoxidable, destacando la frescura y la expresión frutal más que la madera pesada.

Violeta/púrpura intenso, con el centro casi negro en algunas cosechas.

Pizza, lasaña, sándwiches con roast-beef.



Tinto



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina

CAVA NEGRA – CABERNET SAUVIGNON



Maduración breve; algunas versiones envejecen en tanques de cemento en lugar de en barricas largas. Rubí intenso / Tinto vivo y frutas negras (grosella negra, cereza, ciruela), notas de pimienta, especias sutiles y, a veces, vainilla/tabaco. Carnes asadas Tinto, platos de intensidad media, pasta con salsas a base de tomate, quesos de intensidad moderada.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Guaymaren, Mendoza, Argentina



Región – Cuyo

CAVA NEGRA – TORRONTES



Destinado a la frescura, ligero; tanques de acero / contacto mínimo con madera.

Color de paja pálida a dorado amarillo con reflejos verdosos. Muy aromático, con notas florales (pétales de rosa, jazmín) y aromas de frutas de hueso o frutas blancas (melocotón, pera).

Ideal con mariscos, crustáceos, ceviche, ensaladas, carnes blancas ligeras y platos frescos.



Blanco



Torrontés



Guaymaren, Mendoza, Argentina



Tapa roscada

5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



BARBERIS RESERVA – MALBEC



Envejecido 14 meses en barricas de roble francés. Rubí profundo con matices violeta, muy intenso. Frutas maduras rojas y negras (ciruela, mora), notas florales de violeta, además de aromas secundarios/terciarios como vainilla y chocolate. Carnes rojas a la parrilla o asadas (bistec, cordero), platos más elaborados, quesos maduros, caza.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

BARBERIS RESERVA – CABERNET SAUVIGNON



Al menos 1 año en barrica mencionado para una lista de este vino. Tinto profundo con tonos violetas. Notas típicas de la variedad cabernet: pimienta negra, pimienta verde, frutas rojas, complejidad derivada de la madera en esta versión reserva. Va bien con carnes rojas a la parrilla, cordero asado y quesos fuertes.



Tinto



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



BARBERIS RESERVA – CABERNET FRANC



Al menos 1 año en barrica indicado para la catalogación de este vino. Tinto intenso con tonos violáceos. Notas típicas de la variedad Cabernet: pimienta negra, pimiento verde, frutas tintas, complejidad derivada de la madera en esta versión reserva. Carnes tintas a la parrilla, cordero, guisos contundentes, quesos madurados.



Tinto



Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo



**TALENTO -
MALBEC**

14 meses en barricas de roble francés.
Tinto profundo con matices púrpura, centro más oscuro.
Frutas negras maduras (bayas/ciruelas), notas florales de violeta, moka/especias/vainilla del roble.

Carnes rojas a la parrilla, cordero, platos de caza, quesos curados o añejos.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Cuyo

HUMBERTO GRAN RESERVA - MALBEC



14 meses en barricas de roble francés. Rubí profundo/violeta. Frutas negras y Tinto maduras (ciruela, mora), notas florales de violeta, además de vainilla, chocolate, tabaco y especias provenientes del roble. Ideal con platos contundentes: carnes Tinto a la parrilla o asadas (res, cordero), caza, guisos ricos, quesos maduros.



Tinto



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



BARBERIS
BODEGA & VIÑEDOS
DE FAMILIA



Región – Cuyo

CALCÁREO – MALBEC



12 meses en barricas grandes de roble o neutras para aportar estructura sin dominar la fruta. Vibrante con fruta oscura (ciruela, mora) y a menudo notas florales (violetas) junto con un carácter de piedra triturada/mineral. Combina bien con platos más ricos como tartar de res, pato con cerezas, risotto de champiñones silvestres.



Tinto



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados

CALCÁREO – CABERNET FRANC



12 a 16 meses en barricas de roble francés neutras o previamente usadas preserva el carácter del lugar sin opacar la fruta. Notas florales y herbales (violeta, pimienta, tomillo), con toques de Tinto y frutos rojos más oscuros y una sutil terrosidad. Cordero a la parrilla con gremolata de romero y menta y aves de caza asadas con hierbas.



Tinto



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

93 Puntos James Suckling
93 Descorchados

Región – Cuyo

GUALTA – BLEND



12 a 18 meses o más en barricas de roble francés (generalmente barricas previamente usadas para que el roble aporte, pero no domine).

Tinto y frutas oscuras (ciruela, mora), flores violetas, hierbas y sutiles matices terrosos/minerales. Costillas de res o falda de res.



Tinto



Malbec / Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



95 Puntos James Suckling
95 Descorchados

ALTAMIRA – BLEND



12 a 18 meses, en roble (a menudo barricas previamente usadas) para añadir profundidad y complejidad sin opacar el carácter varietal y del terruño.

Fresco, floral y expresivo, con notas de fruta Tinto brillante, flores de violeta y sutiles elementos herbales o de especias.

Carnes a la parrilla o asadas con salsas de hierbas.



Tinto



Malbec / Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



96 Puntos Descorchados

Región – Cuyo

CHACAYES - BLEND



18 meses en barricas de roble francés de tamaños variados. La integración del roble es sutil, permitiendo que el terroño se destaque.

Intenso núcleo de Tinto y frutas oscuras (mora, ciruela), especias herbales, notas florales y una sutileza terrosa.

Cordero o ternera a la parrilla con hierbas.



Tinto



Malbec / Merlot / Cabernet Franc / P.Verdot



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



94 Puntos James Suckling
96 Descorchados

SORELLA - CABERNET FRANC



12 a 18 meses en barricas de roble francés (a menudo de segundo uso) para una complejidad sutil sin dominar la fruta o el terroño. Herbal y floral (violeta, hierbas frescas), con un núcleo de frutos rojos y negros (framboesa, cereza negra), con elegantes notas de especias.

Cordero con costra de hierbas o cerdo asado.



Tinto



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



96 Puntos James Suckling



Región – Cuyo

FRATELLO -
SYRAH



18 meses en barricas de roble francés en su mayoría de segundo uso: el roble aporta estructura sin dominar la fruta. Complejo y expresivo: frutas oscuras (mora, ciruela), especias y pimienta, notas florales de violeta y matices terrosos/herbales. Cordero o res a la parrilla con hierbas. Platos de caza ricos o carnes ahumadas.



Tinto



Syrah



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



96 Puntos Descorchados

Región – Cuyo

GENITORI GUALTA - BLEND



20 meses en barricas nuevas de roble francés, único en la línea Genitori y un diferenciador clave frente a la mezcla estándar SuperUco Gualta.

Frutas tintas y negras (ciruela, mora) con capas de especias, delicados toques florales y sutiles notas terrosas/minerales.

Cordero con costra de hierbas o a la parrilla.



Tinto



Malbec / Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



98 Puntos Descorchados

GENITORI MIO - BLEND



20 meses en barricas nuevas de roble francés. Este prolongado envejecimiento en roble nuevo es una característica de la línea Genitori y ayuda a desarrollar complejidad, estructura de taninos y capas aromáticas.

Rico y con capas aromáticas de grosella negra, ciruela oscura, cedro sutil, grafito y roble especiado. Entrecot a la parrilla o chuleton.



Tinto



Cabernet Sauvignon / Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



94 Puntos James Suckling

Región – Cuyo

CHACAYES – BLEND



12 meses en huevos de concreto o diferentes recipientes antes del embotellado. Aromático y expresivo con notas de cítricos, frutas de huerto y flores, además de una sutil mineralidad de los suelos pedregosos. Mariscos y crustáceos — ostras, gambas a la parrilla, ceviche



Blanco



Sauvignon Blanc / Riesling



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

5. CARTERA DE VINOS

Región – Patagonia (Recomendados)



**MANTRA –
PINOT NOIR**

Crianza en barricas francesas durante 3 a 6 meses.
Recomendación de maridaje con quesos ahumados, carnes blancas, salsas a base de hongos, cordero al asador.



Tinto



Pinot Noir



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

**MANTRA –
MALBEC**



Crianza en barricas francesas y americanas durante 3 a 6 meses. Se aconseja para maridaje cordero en largas cocciones, pastas rellenas con carnes, quesos semi duros, cazuelas y comidas más invernales.



Tinto



Malbec



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Patagonia (Recomendados)



MANTRA RESERVA – PINOT NOIR



Crianza en barricas francesas durante 12 meses.
Recomendado para maridajes con salmón grillado con salsa de calamares, bruschetas con hongos y aceite de oliva, quesos blandos intensos (Brie) y con frutos secos.



Tinto



Pinot Noir



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

MANTRA RESERVA – MALBEC



Crianza en barricas francesas y americanas por 12 meses. Aconsejable para maridaje con cazuela de cordero, salsas con romero, lomo a la ciruela, embutidos tradicionales argentinos como otros.



Tinto



Malbec



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Patagonia

REBEL – MALBEC



Presenta aromas intensos de frutas negras, como ciruelas y moras, junto con notas de especias y un toque de roble. En boca, es un vino con cuerpo, taninos suaves y una acidez equilibrada, lo que lo hace muy agradable y versátil para maridar con diferentes platos, especialmente carnes asadas y quesos.



Tinto



Malbec



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

REBEL – PINOT NOIR



Ofrece notas de frutas rojas, como cerezas y frambuesas, junto con un toque sutil de especias. Su acidez equilibrada y taninos suaves lo hacen ideal para acompañar una variedad de platos, desde carnes asadas hasta quesos suaves.



Tinto



Pinot Noir



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Patagonia

MANTRA – MERLOT



Ofrece notas de frutas rojas maduras, como ciruelas y cerezas, junto con un toque sutil de especias y un final suave. Es ideal para acompañar carnes asadas o platos de pasta.



Tinto



Merlot



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



5. CARTERA DE VINOS

Región – Patagonia



**REBEL –
CHARDONNAY**

Ofrece notas frutales y florales, con una acidez equilibrada que lo hace muy agradable al paladar. Es ideal para acompañar mariscos, ensaladas o simplemente disfrutarlo solo.



Blanco



Chardonnay



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina





6. GLOSARIO DE VARIETALES

Uvas Tintas

Malbec

Características: Taninos suaves, acidez media a alta, cuerpo completo.

Aromas/Sabores: Ciruelas, cerezas negras, moras, violetas, cuero, especias.

Regiones Destacadas: Mendoza, Salta, Patagonia.



Cabernet Sauvignon

Características: Taninos firmes, alta acidez, cuerpo completo.

Aromas/Sabores: Cassis, pimiento verde, tabaco, grosella negra.

Regiones Destacadas: Mendoza, San Juan, Salta.

Bonarda/Corbeau

Características: Taninos suaves, acidez media, cuerpo medio.

Aromas/Sabores: Frutas rojas, ciruelas, especias, hierbas.

Regiones Destacadas: Mendoza, San Juan.



6. GLOSARIO DE VARIETALES

Uvas Tintas

Syrah

Características: Taninos medianos a altos, acidez media, cuerpo completo.

Aromas/Sabores: Moras, arándanos, pimienta negra, especias.

Regiones Destacadas: San Juan, Mendoza, Patagonia.



Merlot

Características: Taninos suaves, acidez media, cuerpo medio a completo.

Aromas/Sabores: Ciruelas, cereza negra, chocolate, hierbas.

Regiones Destacadas: Mendoza, Patagonia.

Pinot Noir

Características: Taninos bajos, alta acidez, cuerpo ligero a medio.

Aromas/Sabores: Fresas, cerezas rojas, frambuesas, especias.

Regiones Destacadas: Patagonia, Mendoza.



6. GLOSARIO DE VARIETALES

Uvas Tintas

Cabernet Franc

Características: Taninos suaves a medianos y una acidez moderada a alta

Aromas/Sabores: Frutas rojas como frambuesas, fresas y cerezas rojas, notas herbáceas.

Regiones Destacadas: Mendoza, Patagonia, Salta.



6. GLOSARIO DE VARIETALES

Uvas Blancas

Torrontés

Características: Alta acidez, cuerpo medio.

Aromas/Sabores: Flores blancas, frutas tropicales, durazno, jazmín.

Regiones Destacadas: Salta, La Rioja, Mendoza.



Chardonnay

Características: Acidez media a alta, cuerpo medio a completo.

Aromas/Sabores: Manzana verde, cítricos, piña, mantequilla, vainilla (si se envejece en roble).

Regiones Destacadas: Mendoza, San Juan, Patagonia.

Sauvignon Blanc

Características: Alta acidez, cuerpo ligero a medio.

Aromas/Sabores: Cítricos, hierba cortada, frutas tropicales, espárragos.

Regiones Destacadas: Mendoza, San Juan, Patagonia.



6. GLOSARIO DE VARIETALES

Uvas Blancas

Semillón

Características: Acidez media, cuerpo medio.

Aromas/Sabores: Manzana, pera, miel, cera de abeja.

Regiones Destacadas: Mendoza, Patagonia.



Viognier

Características: Acidez media, cuerpo medio a completo.

Aromas/Sabores: Albaricoque, durazno, flores blancas, miel.

Regiones Destacadas: San Juan, Mendoza.



CONTACTO:

Matiasnastasi@nyfcomex.com
+54 911 3277 6193

Tomasmuhlich@nyfcomex.com
+34 662 149 616

Info@nyfcomex.com