

PLANO DE
NEGÓCIOS NYF
COMEX 2026



CONTENTE

1. Quem somos e nossa história
2. Visão e Missão
3. Plano de Negócios
4. Criação de Valor
5. Portfólio de Vinhos 2025
 - a) *Região Noroeste*
 - b) *Região Cuyo*
 - c) *Região Patagônia*
6. Glossário
 - a) *Uvas Vermelhas*
 - b) *Uvas Brancas*



1. QUEM SOMOS – NOSSA HISTÓRIA

Somos líderes em conectar vinhos boutique de pequenas e médias vinícolas argentinas com mercados internacionais que buscam exclusividade e qualidade. Somos especialistas na exportação de vinhos argentinos, levando o melhor da nossa terra aos consumidores do mundo todo. Com uma visão ágil, segura e responsável, trabalhamos com paixão para garantir um serviço excepcional a cada um dos nossos clientes. Nossa compromisso é impulsionar o seu negócio, aproximando os sabores únicos da Argentina para que você possa comercializá-los com sucesso.



1. QUEM SOMOS - HISTÓRICO

Matías Nastasi

Tive a grande oportunidade de me desenvolver desde o início da minha carreira profissional em uma empresa aduaneira líder na área de Comércio Exterior e interagir ativamente com grandes empresas nacionais e multinacionais, principalmente nos setores de eletrônicos, produtos de consumo, máquinas e tecnologia, com grande experiência em toda a cadeia logística internacional e local.



Experience

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

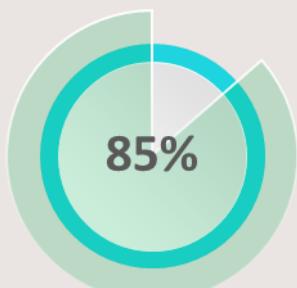
NYF COMEX SRL (Founded in 2016)
Founding Majority Partner
General Manager



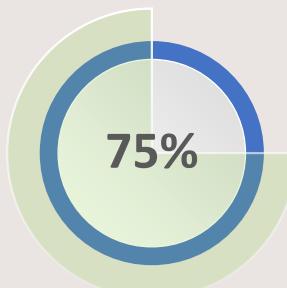
Know How Logistics
Local/Internacional



Customs
Standardization
and Regulations



Business
Acumen



Strategic
Planning



1. QUEM SOMOS - HISTÓRICO

Tomás Mühlich

Tive a maior oportunidade de me desenvolver desde o início, em grandes empresas, principalmente no setor de Alimentos e Tecnologia, com grandes experiências em toda a Cadeia de Suprimentos. Me defino como uma pessoa responsável, comprometida, proativa e apaixonada pelo que faço. Além disso, tenho ótimas habilidades de gestão interpessoal, o que me permitiu desenvolver fortes habilidades de liderança.



Experience

DSM - Firmenich: (5 Years)

Global Customer Experience Sr. Director

Mars Inc: (7 Years)

Regional Supply Chain Director Southern Cone

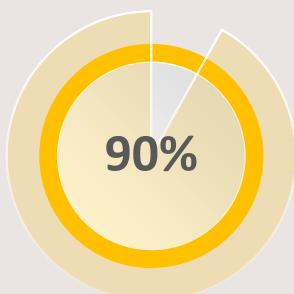
Logistics Manager Southern Cone

Manufacture & Engineering Manager Southern Cone

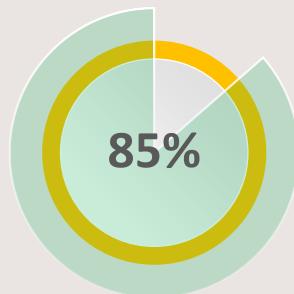
Unilever: (3 Years)

Plant Manager

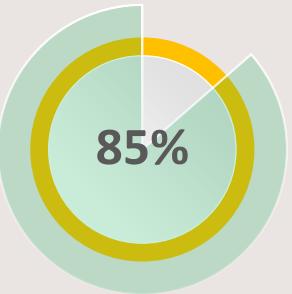
Project Engineer



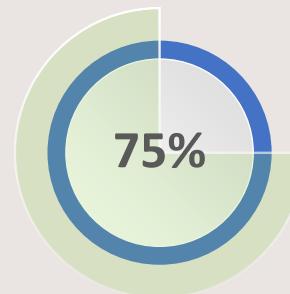
E2E Supply
Chain



Project
Management



Food &
Beverages
Industries



Business
Acumen





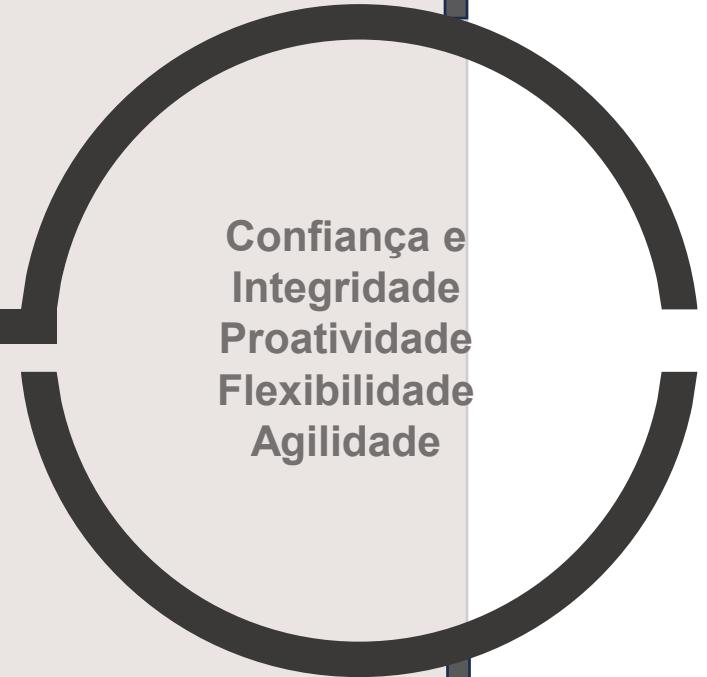
2. VISÃO e MISSÃO

Visão

Ser a empresa de referência global na comercialização de vinhos boutique argentinos, destacando-nos pela capacidade de gerir toda a cadeia de valor, desde a produção até a distribuição internacional. Nossa objetivo é promover o reconhecimento da viticultura argentina em todo o mundo, oferecendo um serviço logístico eficiente que permita que nossos vinhos cheguem aos mercados mais exigentes com rapidez, segurança e com o mais alto padrão de qualidade.

Missão

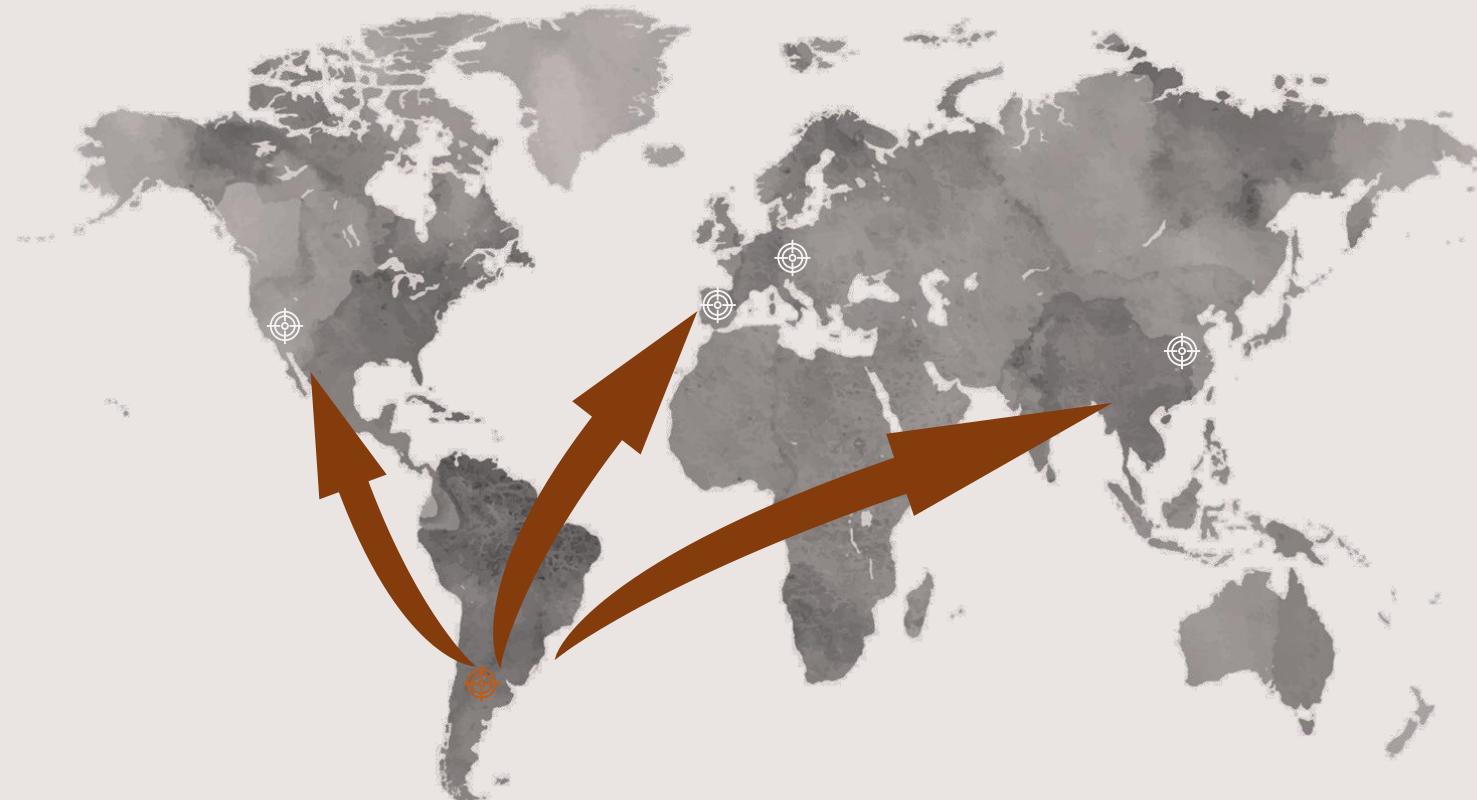
Conectando o mundo com o melhor do vinho boutique argentino, oferecendo um serviço de marketing completo de ponta a ponta. Somos especializados em selecionar, distribuir e gerenciar a logística de vinhos de alta qualidade, garantindo uma experiência ágil e eficiente tanto para os produtores quanto para nossos clientes internacionais. Por meio de nossa experiência em comércio exterior e cadeia logística, buscamos simplificar e otimizar o processo de levar o vinho argentino a novos mercados.



**Confiança e
Integridade
Proatividade
Flexibilidade
Agilidade**

3. PLANO DE NEGÓCIOS

Construindo uma rede com produtores de vinho argentinos selecionados para Novos Mercados de Exploração Comercial. Facilitar o comércio de produtos argentinos por meio de nossa rede na China, EUA Espanha e Alemanha, onde temos Enólogos de alto nível para facilitar a introdução do produto no mercado. Atuamos como Corretores, Facilitadores e/ou Compradores





5. PORTFÓLIO DE VINHOS 2025

Insights Gerais do portfólio



Noroeste

Especificamente nas províncias de Salta, Catamarca e La Rioja, são cultivadas variedades de uvas únicas e de alta qualidade. Algumas das variedades mais destacadas da região são **Torrontés, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat e Syrah**. Essas uvas são caracterizadas por seu sabor intenso e aromas frutados.

Cuyo:

Inclui as províncias de Mendoza, San Juan e San Luis, onde se cultiva uma grande variedade de uvas que são reconhecidas mundialmente pela qualidade dos vinhos que produzem. Algumas das variedades mais destacadas desta região são **Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Bonarda**. Estas uvas são caracterizadas pela sua intensidade de Sabor, seus aromas frutados e sua capacidade de expressar o terroir da região.

Patagônia :

A região da Patagônia, particularmente Neuquén, Rio Negro e Chubut, é conhecida por sua produção de vinhos de alta qualidade devido ao seu clima frio e solos diversos. As uvas varietais mais importantes cultivadas nesta região incluem **Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec**. Pinot Noir como pioneiro é caracterizado por sua elegância, frescor e notas de frutas vermelhas e especiarias.

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Noreste (Recommended)

GRAN VINO – CABERNET SAUVIGNON



Envelhecido em barricas de carvalho francês por 12 meses. Alta concentração de pimentões verdes, canela e menta. De cor vermelha profunda. A sensação de baunilha e os taninos redondos completam um vinho complexo e elegante.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina

GRAN VINO – MALBEC



Envelhecido em barricas de carvalho francês por 12 meses. Seu tempo em madeira combina a presença de frutas como cerejas e ameixas maduras com defumados, torrados e um toque de café. Intenso e com taninos suaves.



Vermelho



Malbec



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



92 Points James Suckling
90 Points Tim Aktin



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Noreste (Recommended)

GRAN VINO – TANNAT



Envelhecido em barricas de carvalho francês por 12 meses. Destacam-se frutas pretas e marmelo. Seu envelhecimento em carvalho e sua tipicidade varietal o tornam um dos melhores Tannat da Argentina. Taninos bem presentes e equilibrados.



Vermelho



Tannat



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina

GRAN VINO – CABERNET FRANC



Envelhecido em barricas de carvalho francês por 12 meses. De cor vermelho escuro e grande tipicidade varietal. Presença de pimenta preta, um toque picante e mentolado. Taninos dedicados completam um ótimo vinho.



Vermelho



Cabernet Franc



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



91 Points James Suckling
93 Points Tim Atkin



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Noreste



**CLASICO -
MALBEC**

Envelhecido em barricas de carvalho francês por 8 meses. De cor vermelho rubi, com aromas suaves de frutas vermelhas. Floral com notas de violetas e menta.



Vermelho



Malbec



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina

**CLASICO –
CABERNET FRANC/SAUVIGNON**



30% envelhecido em barricas de carvalho francês. Combina perfeitamente as características das duas variedades. Sensação suave de pimentões vermelhos e pimenta.



Vermelho



Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



91 Points James Suckling
90 Points Tim Atkin



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Noreste



**CLASICO –
CHARDONNAY**

Amarelo pálido com tons esverdeados. Boa acidez e equilibrado. Clara presença de frutas tropicais e predominância de notas cítricas. Notas de frutas tropicais como abacaxi, banana e maçã verde.



Branco



Chardonnay



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



**CLASICO –
ROSADO**

Cor rosa claro e pálido. Com um elegante buquê de frutas vermelhas e brancas. Bom equilíbrio e complexidade.



Rosé



Syrah/Viognier



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Noreste

VIÑA PROVIDENCIA – MALBEC



Envelhecido em barricas de carvalho francês por 18 meses. Mineralidade marcante, aromas florais, frutado, com personalidade e final persistente. Acidez muito boa.



Vermelho



Malbec



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



90 Points Tim Aktin

VIÑA PROVIDENCIA – RED BLEND



14 meses em barricas de carvalho francês de primeiro, segundo e terceiro uso. Um vinho complexo que se expressa de forma interessante, com nariz complexo, picante, taninos doces e sedosos com algumas características salinas. Pirazina bem marcada, agradável. Marmelo e frutos pretos.



Vermelho



Cabernet Sauvignon/Malbec/Petit Verdot



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Noreste

5 HILERAS



Envelhecido em barricas de carvalho francês por 24 meses. Destaca-se a fruta vermelha madura com taninos redondos e persistentes. Aromas de baunilha, chocolate e notas tostadas graças ao seu envelhecimento.



Vermelho



Malbec/Tannat/Petit Verdot



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Noreste



ESTATE

Vinho jovem, de cor vermelha brilhante com reflexos violáceos. Aroma a frutos vermelhos e pretos como amoras e cerejas. Boa entrada na boca com aromas a frutos vermelhos.



Vermelho



Malbec



Valle del Chañarmuyo, La Rioja, Argentina



CHAÑARMUYO





5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo (Recommended)

FANGIO LEGEND



Vinho de cor intensa, com coloração vermelho rubi e laivos malva. No nariz, grande complexidade aromática, aportada pela diversidade de castas, destacando aromas frutados de ameixas e amoras, e quando abre, acentua aromas de baunilha, amêndoas e café.



Vermelho



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



San Rafael, Mendoza, Argentina

PRESTIGE RED BLEND RESERVA



Blend de 75% Merlot e 25% Malbec. Cor vermelho rubi de alta concentração e intensidade. Aromas cativantes e complexos, onde se percebem amoras, cassis e mirtilos maduros em compota, repetindo essa sensação na boca, doçura, acidez e álcool perfeitamente integrados. Taninos maduros e muito finos, com excelente persistência.



Vermelho



Merlot/Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina





5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo (Recommended)

RS MASTER BLEND



Cor, corpo, suavidade e final complexo no paladar, capaz de harmonizar com as preparações mais complexas.



Vermelho



Malbec/Merlot/Cabernet



San Rafael, Mendoza, Argentina

NUMERADO – MALBEC



Cor vermelho violeta intenso, com concentração significativa. Aromas voluptuosos de ameixas e mirtilos bem maduros em compota. Entrada muito doce na boca, carnuda, com taninos muito finos. Excelente tipicidade varietal, com presença notável e final de boca muito agradável.



Vermelho



Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



3er Malbec (World Association Wine)





5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo

I.G –

MERLOT ROBLE



Envelhecido por 6 meses em barricas de carvalho francês. Um vinho vermelho-violeta com grande vivacidade cromática. Notas de frutas vermelhas maduras e uma sutil nota frutada apimentada. É no paladar que nos cativa com seu equilíbrio de acidez, álcool e carga tânica.



Vermelho



Merlot



San Rafael, Mendoza, Argentina

I.G –

MALBEC ROBLE



Envelhecido por 4 meses em barricas de carvalho francês. Um vinho Vermelho violeta profundo com elegantes aspectos cromáticos de grande vivacidade. No nariz é limpo, franco e varietal, destacando notas de ameixas, geleias e algum chocolate com caramelo de café como resultado do seu envelhecimento. No paladar tem uma entrada doce-ácida.



Vermelho



Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



I.G –
CORBEAU

Envelhecimento: 30% estagiou em barricas novas de carvalho francês
Cor vermelho granada intensa, com reflexos violáceos, no nariz é limpo, franco e varietal, destacando notas de amoras, compotas de ameixa e um elegante fumo, depois no paladar tem uma entrada doce, com bom equilíbrio tânico, acidez e álcool e um final intenso.



Vermelho



Corbeau



San Rafael, Mendoza, Argentina

I.G –
CABERNET SAUVIGNON



40% do vinho em barricas de carvalho francês. Vinho Vermelho profundo com aromas típicos no nariz, lembrando frutas vermelhas maduras, como groselhas e passas, e um pouco de pimenta, fundidos em uma fumaça requintada proporcionada por seu tempo em barricas de carvalho francês.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



Este vinho é marcante na aparência devido à sua grande concentração e profundidade de cor vermelho rubi. Então, no nariz, ele nos delicia com seu perfume de framboesas e mirtilos maduros, com notas de pimenta e baunilha. No paladar, ele nos dá grande prazer devido ao seu sabor de frutas, madeira e taninos maduros.



Vermelho



Malbec/Corbeau



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



I.G –
CHARDONNAY

Este vinho tem uma cor amarela atraente com reflexos dourados, límpido e brilhante. Nariz delicado, com notas de abacaxi maduro e banana, com uma leve suavidade na boca, ágil, vital e elegante. Final muito agradável, com notas de frescor que perduram.



Branco



Chardonnay



San Rafael, Mendoza, Argentina

I.G –
MALBEC ROSÉ



Este requintado varietal Rosé tem uma cor vermelha clara e brilhante com reflexos roxos. No nariz, destacam-se notas de frutos azuis maduros e bagas. No paladar, é fresco e untuoso, repetindo com grande intensidade as frutas percebidas no nariz.



Rosé



Chardonnay/Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



COSECHA TARDIA

Este vinho é o resultado das mais cuidadosas técnicas de manejo da colheita, produção e envelhecimento, para realçar todos os atributos da cepa, que nos cativa com seus reflexos dourados, um nariz sutil e amadeirado, com expressão de volume na boca e gentileza.



Branco



Chardonnay



San Rafael, Mendoza, Argentina

500 ml



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo

VARIETAL – MALBEC



Os vinhos são caracterizados por sua cor escura com nuances bordadas com um aroma particular de violetas e frutas pretas. Elegantes com estilo Bordeaux.



Vermelho



Malbec



Lunlunta, Mendoza, Argentina

VARIETAL – CABERNET SAUVIGNON



Os vinhos são caracterizados por sua cor escura com nuances bordadas com um aroma particular de violetas e frutas pretas. Elegantes com estilo Bordeaux.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Lunlunta, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo

SERIE LIMITADA –
 MALBEC



Os vinhos são caracterizados pela qualidade de taninos macios e fofos. Aromas amplos e envolventes, característicos que lembram cassis, amoras, amoras pretas.



Vermelho



Malbec



Agrelo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo

SERIE LIMITADA – PINOT NOIR ROSE



Boa acidez nas uvas, para frescor e vivacidade. A combinação de altitude e solos permite uma maturação lenta e uniforme, desenvolvendo complexidade e aromas intensos. O pedregoso e o aluvial trazem uma mineralidade distinta aos vinhos, adicionando profundidade e caráter.



Rose



Pinot Noir/Chardonnay



La Consulta, Mendoza, Argentina

SERIE LIMITADA – CHARDONNAY



Boa acidez nas uvas, para frescor e vivacidade. A combinação de altitude e solos permite uma maturação lenta e uniforme, desenvolvendo complexidade e aromas intensos. O pedregoso e o aluvial trazem uma mineralidade distinta aos vinhos, adicionando profundidade e caráter.



Branco



Chadonnay



La Consulta, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo

SERIE LIMITADA –
 PINOT GRIGIO



Boa acidez nas uvas, para frescor e vivacidade. A combinação de altitude e solos permite uma maturação lenta e uniforme, desenvolvendo complexidade e aromas intensos. O pedregoso e o aluvial trazem uma mineralidade distinta aos vinhos, adicionando profundidade e caráter.



Branco



Pinot Grigio



La Consulta, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo (Recomendados)

CAVAS DE CRIANZA -

MALBEC



Envelhecido por 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês e americano, o que lhe confere complexidade e uma sutil integração de sabores de carvalho.

Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, especialmente cortes grelhados ou assados, pratos com molhos intensos, queijos curados.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



90 Puntos James Suckling
93 IWSC
90 Descorchados

CAVAS DE CRIANZA –

CABERNET SAUVIGNON



12 a 14 meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano. O envelhecimento em carvalho confere-lhe uma estrutura mais firme e complexa, com taninos mais pronunciados e um desenvolvimento de aromas de madeira que complementam os sabores frutados.

Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, ensopados de carne, pratos com molhos intensos como ragù



Vermelho



Carabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
90 Descorchados



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo (Recomendados)



CAVAS DE CRIANZA - MERLOT

12 a 14 meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano, o que lhe confere complexidade. Ideal para acompanhar uma grande variedade de pratos, especialmente carnes brancas como frango, porco ou cordeiro. Também combina muito bem com massas e queijos macios como o brie.



Vermelho



Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

CAVAS DE CRIANZA – BLEND



12 a 14 meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano. Confere maior complexidade ao vinho, integrando as notas da madeira com as frutas e taninos das uvas, gerando uma textura mais suave e redonda. Ideal para acompanhar carnes vermelhas assadas, grelhados, cortes suculentos de carne como lombo ou picanha.



Vermelho



Malbec/Cabernet/Sauvignon/Syrah/Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



90 Puntos James Suckling
90 Descorchados



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



CAVAS DE CRIANZA - CHARDONNAY

Envelhecido por 6 a 9 meses em barricas de carvalho francês, o que lhe confere maior complexidade, estrutura e notas suaves de madeira.

Ideal com frutos do mar, peixes grelhados ou assados, especialmente aqueles com molhos cremosos ou à base de manteiga.



Branco



Chardonnay



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



Tapa roscada



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo

EREDITÁ – MALBEC



12 meses em barricas de carvalho, o que lhe confere complexidade, suaviza os taninos e acrescenta notas sutis de baunilha e especiarias. É essencial para equilibrar sua expressão frutada e dar-lhe elegância.

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes grelhadas, massas com molhos intensos.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
91 IWSC
91 Descorchados

ERIEDITÁ – CABERNET SAUVIGNON



12 meses em barricas de carvalho. Isso acrescenta complexidade, suaviza os taninos e lhe dá uma sutil nota amadeirada.

Ideal para acompanhar carnes assadas, cortes de carne vermelha, pratos de caça, massas com molhos intensos ou queijos curados. Sua estrutura o torna perfeito para harmonizar com pratos encorpados.



Vermelho



Carabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
93 Descorchados

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



**EREDITÁ –
MERLOT**

12 meses em barricas de carvalho, o que lhe confere maior complexidade, suaviza sua estrutura e lhe confere um elegante toque de madeira. Ideal para acompanhar uma grande variedade de pratos, como carnes vermelhas, massas com molhos suaves ou cremosos, queijos semicurados e vegetais assados.



Vermelho



Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

**EREDITÁ –
BLEND**



12 meses em barricas de carvalho, o que lhe confere complexidade, suaviza os taninos e permite que as diferentes castas se integrem harmoniosamente. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, cortes de carne assados, pratos grelhados, massas com molhos ricos ou queijos fortes e curados. Também combina muito bem com pratos mais elaborados, como cordeiro ou carnes grelhadas.



Vermelho



Malbec/Cabernet/
Sauvignon/Syrah/Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
91 Descorchados



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



EREDITÀ – CHARDONNAY

Envelhecido parcial ou totalmente em barricas de carvalho, o que lhe confere certa complexidade, conferindo-lhe notas de baunilha, um toque mais cremoso e maior integração de aromas e sabores.

Ideal para acompanhar pratos leves como saladas frescas, peixes (especialmente salmão ou atum), frutos do mar, massas com molhos cremosos



Branco



Chardonnay



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



**GRAN ESTIRPE -
MALBEC**

Envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano, isso lhe confere complexidade adicional, suaviza seus taninos e acrescenta notas picantes e de baunilha. Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha, como assados, cortes de carne grelhados, carnes grelhadas ou cordeiro.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
94 Descorchados

**GRAN ESTIRPE -
BLEND**



12 meses em barricas de carvalho. Isso acrescenta complexidade, suaviza os taninos e lhe dá uma sutil nota amadeirada.

Ideal para acompanhar carnes assadas, cortes de carne vermelha, pratos de caça, massas com molhos intensos ou queijos curados. Sua estrutura o torna perfeito para harmonizar com pratos encorpados.



Vermelho



Malbec / Cabernet / Sauvignon / Syrah



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



GRAN ESTIRPE - ICONO

Envelhecido por 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês e americano, o que lhe confere maior complexidade, suaviza seus taninos e acrescenta notas de baunilha e madeira.

Ideal para harmonizar com carnes vermelhas assadas ou grelhadas, cortes de carne maturados, carnes grelhadas, cordeiro, pratos com molhos ricos ou queijos curados.



Vermelho



Malbec / Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo



GRAN ESTIRPE - IDA CHARDONNAY

Envelhecimento parcial em barricas de carvalho (cerca de 20% do vinho), o que lhe confere complexidade e um toque sutil de madeira, sem perder seu frescor característico, e o restante é armazenado em tanques de aço inoxidável.

Ideal para acompanhar peixes (como salmão ou pescada), frutos do mar, saladas frescas, massas com molhos leves ou queijos macios como queijo de cabra ou queijo brie.



Branco



Chardonnay



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Cuyo

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



Envelhecimento curto em barricas de carvalho (francês ou americano), mas a vinícola geralmente opta por um envelhecimento que não domine o perfil do vinho para manter seu frescor e expressividade frutada.

Ideal para acompanhar pratos leves, como massas com molhos suaves, saladas frescas, peixes ou frutos do mar.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo

FLORIDA – MALBEC



Cor vermelho rubi profundo, aromas intensos de groselha negra e baunilha. Tons suaves e frutas maduras suculentas, com taninos doces e agradáveis. Este vinho é ideal para acompanhar carnes vermelhas assadas, ensopados, massas com molhos vermelhos e queijos semicurados.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

FLORIDA - CABERNET FRANC



Cor vermelho rubi com tons violáceos. Aromas intensos de framboesas, pimentões vermelhos e um toque de eucalipto, fiéis à tipicidade da variedade. Entrada suave, com taninos arredondados e acidez equilibrada. O final é redondo e persistente.



Vermelho



Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



Region – Cuyo

ENTRE AMIGOS – MALBEC



De cor vermelho intenso com tons violáceos. Destacam-se frutas negras/vermelhas maduras, com notas especiadas, perfil típico do Malbec de Barrancas. Entrada ao paladar suave, arredondada com taninos delicados. Ideal para carnes vermelhas grelhadas (bovino, cordeiro), ensopados, pratos com molhos intensos.



Vermelho



Malbec



Guaymayen, Mendoza, Argentina

ENTRE AMIGOS - CABERNET SAUVIGNON



De cor vermelho rubi profundo, com reflexos violetas quando jovem, muito limpo e brilhante. Aromas intensos de frutas negras maduras. Com algum envelhecimento, pode revelar nuances de baunilha, cacau, chocolate e talvez um toque defumado proveniente da madeira. Para carnes vermelhas grelhadas (bovino, cordeiro), ensopados, pratos com molhos intensos.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Guaymayen, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

**ENTRE AMIGOS –
RED BLEND**



Cor vermelho rubi com matizes violáceos, de intensidade média-alta; brilhante. Frutas vermelhas maduras como cereja, framboesa, ameixa. Toques das características típicas do Malbec (arredondamento, frutas escuras) e do Merlot (suavidade). Carnes vermelhas grelhadas, ensopados moderados, frango assado.



Vermelho



Cabernet-Sauvignon, Malbec y Merlot



Guaymayen, Mendoza, Argentina

**ENTRE AMIGOS -
BONARDA**



Cor rubi intensa, com nuances violetas ou púrpura brilhantes, limpa e atraente. Predominam aromas de frutas vermelhas frescas, framboesas, cerejas, juntamente com sutis notas florais e de ervas finas. Entrada amigável e arredondada. Taninos suaves, aveludados. Muito versátil, ideal para acompanhar carnes vermelhas moderadas, frango, porco, massas.



Vermelhoto



Bonarda



Guaymayen, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

ENTRE AMIGOS – TORRONTE



Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados, brilhante e vívida. Intenso e expressivo: notas florais (jasmim, flor de laranjeira, rosas brancas) combinadas com frutas frescas como pêssego branco, uva fresca e cítricos (toranja, lima). Muito aromático. Ideal com comida asiática, ceviches, peixes grelhados, frutos do mar, saladas frescas e queijos suaves.



Branco



Torrontes



Guaymaren, Mendoza, Argentina



Tapa roscada

5. PORTFÓLIO DE VINHOS



Region – Cuyo

BOCHINCHE – MALBEC



Cor rubi com tons violáceos. Perfil frutado. Frutas vermelhas e negras, destacando aromas de morango e ameixas maduras. Entrada suave. Apresenta taninos amigáveis e bom corpo na boca. Um final doce que convida a continuar bebendo. Acompanha muito bem massas com molhos de carne, queijos macios e carnes vermelhas assadas.



Vermelho



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina



Region – Cuyo

TIGRIS -
MALBEC



Intenso tom vermelho telha. Frutas vermelhas e negras maduras em perfeita harmonia com notas que lembram baunilha. Entrada suave, com perfil complexo refletindo o equilíbrio entre as frutas vermelhas e os tostados proporcionados pelo envelhecimento em barricas. De bom peso na boca, com taninos redondos e maduros. Final doce e persistente. Ideal para carnes assadas e tábua de embutidos.



Vermelho



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

TIGRIS -
ROSÉ



Cor rosa profunda, brilhante, atraente e intensa. Aromas frescos e frutados predominantes: frutas vermelhas (morango, framboesa). Percebe-se vitalidade aromática, com um perfil limpo e transparente. Entrada fresca, com boa acidez que aporta vivacidade. Ideal para acompanhar comidas leves, peixes suaves e carnes brancas.



Rose



Criolla



Guaymaren, Mendoza, Argentina



Tapa roscada

Region – Cuyo

TIGRIS
TORRONTES



Cor amarelo intenso com reflexos esverdeados, brilhante e vívida.
Notas florais mais intensas combinadas com frutas frescas como pêssego branco, uva fresca e cítricos (toranja, limão). Muito aromático.
Ideal com comida asiática, ceviches, peixes grelhados, frutos do mar, saladas frescas e queijos suaves.



Branco



Torreontes



Guaymaren, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

COMIENZO – MALBEC



Fermentação lenta com leveduras nativas; envelhecimento em barricas de carvalho francês. Cor vermelho-violeta intenso; taninos presentes, mas elegantes; fruta madura, notas de frutas negras. Entrada ampla, com taninos presentes, mas elegantes. Corpo médio-alto. Ideal com carnes vermelhas, massas com molhos intensos, ensopados.



Vermelho



Malbec



Guaymayen, Mendoza, Argentina

COMIENZO – CABERNET SAUVIGNON



Vinificação em concreto para preservar a pureza da variedade. Vermelho profundo com reflexos violáceos, brilhante e atraente. Aromas intensos de frutas negras maduras como mirtilos, acompanhados de notas especiadas de alcaçuz. Entrada fresca e fluida, com grande volume na boca. Ideal para acompanhar carnes vermelhas assadas, ensopados e queijos duros.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Guaymayen, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

COMIENZO – BLEND



Envelhecimento em concreto para preservar a pureza da variedade. Coloração brilhante com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas maduras, com notas de especiarias e florais. Entrada fresca que realça o perfil frutado do vinho. Taninos sutis e fluido na boca. Ideal para harmonizar com bruschettas, massas com molhos brancos e queijos semi-duros.



Vermelho



Lambrusco / Syrah



Guaymaren, Mendoza, Argentina



92 Descorchados

Region – Cuyo

COMIENZO - NARANJO



Cor laranja brilhante, típico do estilo "orange wine". Aromas de frutas brancas de caroço, com notas especiadas que recordam canela, provenientes da fermentação malolática e envelhecimento sobre borras finas. Entrada fresca e agradável, corpo médio com taninos suaves. Ideal como aperitivo, peixes de todos os tipos, queijos semiduros e massas.



Rose



Torrontes / Pedro Ximenez



Guaymaren, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
91 Descorchados

Region – Cuyo

DESEMBARCO – MALBEC RESERVA



Envelhecimento em barricas selecionadas por 12 meses. Cor vermelho intenso. Entrada com grande personalidade. Na boca é untuoso, com grande volume e taninos elegantes. O final é prolongado e persistente. Ideal para acompanhar carnes, peixes gordurosos, carnes vermelhas em ensopados ou assadas e massas.



Vermelho



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling
90 Descorchados

Region – Cuyo

SINGLE LOT –
BLEND



Envelhecimento em barricas de carvalho francês. Cor vermelho violáceo intenso com aromas de frutas vermelhas e negras maduras, com notas de framboesa, morango, violetas e toques espeçados e balsâmicos. Entrada fresca, perfil frutado intenso, taninos elegantes e final espeçado. Ideal para acompanhar carnes vermelhas assadas, ensopados de cordeiro, queijos curados e pratos com molhos intensos.



Vermelho



Malbec / C. Sauvignon / C. Franc



Guaymaren, Mendoza, Argentina



93 Puntos James Suckling



Region – Cuyo

**TERROIR LUJAN DE CUYO (ORGANICO)
MALBEC**



Envelhecido por 18 meses:
aproximadamente 75% em concreto,
25% em grandes barris de carvalho
não torrados. Fermentação com
leveduras autóctones em pequenos
tanques de concreto ou piscinas de
concreto. Frutas vermelhas e
escuras frescas (ameixa, cereja)
junto com notas de eucalipto,
menta, pimenta-rosa e canela.
Carnes vermelhas grelhadas



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



93 Puntos Tim Atkin

90 James Suckling

**TERROIR VALLE DE UCO –
MALBEC**



18 meses em piscinas de concreto (cerca de
75% do vinho) + grandes barris de carvalho
sem tostar (~25%).
Vermelho rubi intenso / Vermelho-violeta
concentrado.
Notas de frutas vermelhas e frutas escuras
(ameixa, cereja, mirtilo), nuances
herbáceos (plantas nativas, eucalipto),
especiarias (pimentão verde, gengibre).
Carnes vermelhas grelhadas ou assadas
(bife, cordeiro).



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina





Region – Cuyo

APPELATION PARAJE ALTAMIRA - MALBEC



15 meses de envelhecimento: 50% em barricas de carvalho francês, 50% em cimento. Mais 12 meses de envelhecimento em garrafa. Tons vermelho/violeta brilhantes e puros; vivo e fresco. Entrada elegante, mas potente; a textura reflete os solos de calcário/cascalho. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (carré de cordeiro, bife de costela). Queijos de maturação média a avançada



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



97 Puntos Tim Atkin
95 Robert Parker
94 Vinous

APPELATION GUALTALLARY - MALBEC



85% envelhecido 20 meses em fudres de carvalho francês não torrados, 15% em tanques de concreto, mais 12 meses de envelhecimento em garrafa. Cor rubi intensa com nuances violetas; intenso e puro. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (entrecôte, costela de cordeiro). Pratos com elementos terrosos/minerais (cogumelos, trufa, molhos à base de ervas) que refletem o perfil saboroso-mineral.



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



95 Puntos Tim Atkin



5. PORTFÓLIO DE VINHOS



Region – Cuyo

COLONIA LAS LIEBRE (ORGANICO) – MALBEC



Em cubas de concreto durante 12 meses, engarrafado por 6 meses. Rubi brilhante/Vermelho-violeta. Entrada energética, acidez equilibrada, taninos suaves, mineralidade de solos calcários, final longo e suculento. Ideal para queijos curados ou tábuas de embutidos e carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bife, cordeiro).



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

COLONIA LAS LIEBRE (ORGANICO) – BONARDA



Envelhecido de 10 a 12 meses em cubas de concreto. Vermelho rubi brilhante com nuances vivas de violeta/magenta. Notas de pimenta-rosa, azeitonas, marmelo, morango, eucalipto, figo, frutas escuras, cardamomo e especiarias. Ideal para massas com molho de tomate, pizza, carnes brancas grelhadas (frango, porco) ou frios.



Vermelho



Bonarda



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



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





Region – Cuyo

COLONIA LAS LIEBRE (ORGANICO) - CABERNET FRANC



Vinificado em concreto ou aço inoxidável, para preservar a frescura e a expressão varietal. Cor vermelho rubi brilhante a violeta. Notas de frutas vermelhas (ameixa, frutas silvestres escuras) e especiarias (pimenta, pimenta branca) em algumas safras. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (filé, cordeiro)



Vermelho



Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



91 Puntos James Suckling



5. PORTFÓLIO DE VINHOS



Region – Cuyo

VISION SUR - MALBEC



Envelhecido 12 meses em concreto + 12 meses em garrafa
Vermelho rubi intenso.
Inicialmente uma nota de cereja, “jarilla” (arbusto nativo), mentol, anis; evolui para framboesa, alfarroba, flores de mostarda. Carnes grelhadas ou assadas no carvão



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

JARDIN DE HORMIGAS - MALBEC



Vasos de concreto sem epóxi; leveduras nativas; 15% de cachos inteiros; maceração de 20 dias; envelhecido 12 meses em concreto. Rubi claro com sutis reflexos violetas. Caráter inicial Vermelhativo (pólvora, grafite), depois fruta de cereja/cereja ácida, flores violetas, ervas nativas. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (cordeiro, boi), pratos com ervas ou componentes terrosos.



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Region – Cuyo

**MAR DE CANTO -
MALBEC**



12 meses em concreto, (Carmim Vermelho com reflexos violetas). Fruta intensa: ameixas, frutas vermelhas maduras; notas minerais; toques herbáceos; um pouco de caramelo ou doçura leve em algumas expressões. Carnes vermelhas grelhadas, pratos que valorizam a fruta fresca e a mineralidade.



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

**MAR DE CANTO -
CABERNET SAUVIGNON**



12 meses em concreto. Provavelmente de cor rubi escuro a granada com boa intensidade (típico do Cabernet de grande altitude nesta região). Notas de frutas escuras (amoras, cerejas), possivelmente com nuances de pimenta ou ervas. Combina muito bem com carnes vermelhas grelhadas (filé, cordeiro), ensopados contundentes e queijos curados.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

MAR DE CANTO - CABERNET FRANC



12 meses em tanques de concreto cru
Vermelho violeta intenso com reflexos violáceos. Notas de cereja preta, ameixa e amora delicatessen ou carnes vermelhas grelhadas ou assadas, queijos maduros, caça ou pratos vegetarianos robustos com caráter umami/mineral.



Vermelho



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

PIE DE CANTO - MALBEC



12 meses em depósito de concreto e 12 meses em barris de carvalho. Frutas vermelhas frescas (ameixas, framboesas) e notas de frutas negras, toques florais (violeta) se destacam na degustação. Carnes vermelhas grelhadas (filé, fraldinha), ensopados, empanadas, pratos com molho moderado.



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

PIE DE CANTO - BLEND



12 meses em cubas de concreto sem revestimento. Frutas negras (amora, groselha preta, ameixa), pimenta-do-reino e sutis notas herbais típicas da variedade. Corpo de médio a cheio, taninos firmes porém arredondados, boa acidez natural e um final persistente. Carnes grelhadas, massa com molho de tomate ou ragu, legumes assados, pratos de cogumelos, queijos meia cura.



Vermelho



Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

PIE DE CANTO - CHARDONNAY



Uma parte do vinho é envelhecida por 12 meses em tanques de concreto não tratados, e o restante por 12 meses em barris de carvalho. Cor dourada com reflexos brilhantes; nuances de amarelo mais profundo/ palha tostada. Carnes brancas, peixe grelhado ou peixe gordo (salmão, atum), pratos de massa com molhos cremosos, queijos suaves, frutos do mar ou peixes de corpo mais firme.



Branco



Chardonnay



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

SOBRECANTO - BLEND



Descrito como submetido à vinificação em tanques de concreto, seguido de 16 meses em carvalho. Cor rubi intensa a granada com notável intensidade (dada a concentração e o terroir) — embora. Carnes vermelhas grelhadas/assadas (bife, cordeiro), ensopados robustos, queijos maduros.



Vermelho



Malbec/Cab. Sauvignon/Cab. Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo

TERROIR - MALBEC



Maceración a frio com cascas por 20 dias, fermentação com leveduras indígenas; envelhecimento mínimo de 6 meses em aço inoxidável. Vermelho rubi profundo com reflexos violetas. Carnes vermelhas grelhadas (bife, costeletas de cordeiro), massas com molhos à base de tomate ou ragu, queijos semi-curados.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

TERROIR - CABERNET SAUVIGNON



Maceracão a frio (5 dias), fermentação em aço inoxidável com leveduras autóctones, seguida de aproximadamente 6 meses de repouso em tanques antes do engarrafamento. Cor vermelho profundo tipo rubi. Notas de groselha preta (cassis), ameixa, amora; flores violeta; pimenta e especiarias; util caráter de fundo de madeira/mineral do terroir.

Carnes vermelhas grelhadas ou assadas. Queijos maduros



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo

TERROIR - ROSE



Maceração curta entre o mosto e as cascas em aço inoxidável; a fermentação começa a ~16 °C; sem maturação pesada em carvalho; projetado para frescor. Fruta suave de framboesa que evolui para notas florais; destacam-se os frutos vermelhos e uma delicada mineralidade. Saladas, pratos frescos e leves, sushi, ceviches ou frutos do mar



Rose



Malbec/Pinot Noir



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

TERROIR - CHARDONNAY



Colheita manual, prensagem da baga inteira, decantação a frio do mosto; fermentação com leveduras selecionadas/indígenas; sem fermentação malolática (na versão Estate Selection) e ~6 meses em aço inox. Lima, frutas tropicais (abacaxi/ananas), notas minerais. Peixe branco grelhado ou assado (robalo, merluza).



Branco



Chardonnay



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo

GRAN RESERVA - MALBEC



100% envelhecido em barricas de carvalho francês por 20 meses. Cor rubi profundo com reflexos violetas. Espere notas complementares do longo envelhecimento em carvalho: sutis toques de madeira, especiarias, talvez compota de frutas escuras. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bife, costela, cordeiro). Queijos maduros (queijos duros de caráter forte).



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

GRAN RESERVA - CABERNET SAUVIGNON



20–24 meses em barricas novas de carvalho francês, maceração prolongada, colheita manual, tratamento pré-fermentação. Vermelho rubi intenso, frequentemente com reflexos violáceos ou púrpuras. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (entrecôte, costeletas de cordeiro), caça, queijos maduros/duros, pratos robustos com certa complexidade.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo

GRAN RESERVA - PINOT NOIR



Colheita manual, desengace,
aproximadamente 18 dias de maceração,
seguido de 12 meses de envelhecimento
em barricas de carvalho francês.

Cor cereja intensa. Aromas elegantes de
morangos frescos e rosas, com nuances
de especiarias e baunilha provenientes
do envelhecimento em barrica.

Carnes levemente grelhadas ou assadas
(peito de pato, costela de cordeiro)



Vermelho



Pinot Noir



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo

ICONO -
BLEND



Colheita manual; maceração a frio antes da fermentação; vinificação de variedades individuais; envelhecimento prolongado (~20 meses) em barris de carvalho francês, parte em fermentação de cachos inteiros. Cor grená profunda / Vermelho-grená, com intensidade que ressalta sua concentração. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (entrecôte, costela de cordeiro)



Vermelho



Montepulciano/Cab. Sauvignon/Malbec/Petit Syrah



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



LA CONTIENDA GUALTALLARY- MALBEC



Colheita manual; 12 meses em barricas de carvalho selecionadas. Vermelho rubi intenso com reflexos violetas. Frutas vermelhas frescas (ameixa, cereja), flores violetas; depois algumas notas de groselha preta e frutas de caroço (pêssego, damasco). Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (filé, cordeiro).



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



94 Puntos Descorchados
92 Vinous
91 James Suckling

LA CONTIENDA SAN RAFAEL - MALBEC



Colheita manual; 12 meses em barricas de carvalho selecionadas. Vermelho rubi intenso com reflexos violetas. Frutas vermelhas frescas (ameixa, cereja). Aromas especiados e balsâmicos: ameixa, damascos, ervas frescas como eucalipto, sutil toque de menta. Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro assado, pratos com algumas especiarias ou ervas, charcutaria/queijos com certa maturidade.



Vermelho



Malbec



San Rafael, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
92 Descorchados
91 Vinous



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



LA CONTIENDA - CABERNET FRANC



Colheita manual; envelhecido 12 meses em barricas de carvalho selecionadas. Frutas vermelhas frescas (ameixa, cereja), groselha negra. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bife, cordeiro), pratos com frutas de caroço ou elementos temperados, queijos de maturação média.



Vermelho



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados
92 James Suckling
91 Vinous

ENTRE GALLOS Y MEDIANOCHE - MALBEC



Colheita manual; 12 meses em barricas de carvalho selecionadas. Cor púrpura intensa ou violeta escuro, muitas vezes quase opaca. Dominado por frutas negras: ameixa, amora, cereja preta. Sabores de ameixa madura, amora, cacau e especiarias. Perfeito com carnes grelhadas, cordeiro, empanadas, queijos curados e pratos com sabores defumados ou terrosos.



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados



Region – Cuyo



CAPITULO I VISTA FLORES – MALBEC



8 meses em carvalho francês
Malbec elegante de uma vinha de alta qualidade, buscando clareza varietal, frescor e expressão do terroir mais do que uma extração pesada.
Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bife, cordeiro)



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

CAPITULO I CHACAYES – MALBEC



8 meses em carvalho francês
Malbec elegante de um vinhedo de alta qualidade, buscando clareza varietal, frescor e expressão do terroir em vez de uma extração intensa.
Pratos com especiarias suaves ou ervas, permitindo que se destaquem as notas frutadas e florais



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo

CAPITULO I VISTA FLORES – CABERNET SAUVIGNON



8 meses em carvalho francês
Espera-se um Vermelho de violeta intensa a rubi. Provavelmente frutas vermelhas e escuras maduras (ameixa, cereja preta), nota floral de violeta, além de algumas características de carvalho integradas.
Pratos robustos com molhos ricos, cogumelos. Queijos maduros que ofereçam complexidade para igualar a profundidade do vinho.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

CAPITULO I CHACAYES – CABERNET FRANC



8 meses em carvalho francês. Cor intensa com tons violetas; aromas de frutas vermelhas e especiarias varietais; equilibrado na boca com taninos suaves e final persistente. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (filé, cordeiro).



Vermelho



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Region – Cuyo

CAPITULO I CHACAYES – PETIT VERDOT



8 meses em barrica de carvalho francês
Vermelho profundo e intenso
(possivelmente com nuances violetas).
Aromas de ameixas pretas, cerejas
pretas e toques de menta/mentol
(segundo algumas notas de degustação).
Carnes vermelhas grelhadas ou assadas
(entrecôte, costela de cordeiro) — a
estrutura do Petit Verdot se adapta a
pratos robustos.



Vermelho



Petit Verdot



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

CAPITULO I CHILECITO – TEMPRANILLO



Fermentação malolática; envelhecido
em barricas de carvalho francês
(terceira vez) por 6 meses. Cor violeta
profunda-vermelho. Frutas vermelhas
frescas como groselhas e ameixas,
sutis notas herbáceas/florais, toques
de leve tostado ou caráter assado.
Carnes assadas ou grelhadas
(cordeiro, porco), pratos
moderadamente ricos.



Vermelho



Tempranillo



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



CAPITULO II GRAN VINO – MALBEC



14 meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês (de primeiro e segundo uso). Espera-se uma cor rubi-violeta profunda e intensa, típica dos Malbecs de alta gama e grande altitude. Cereja e morango, pimenta/especiarias, tostado/fumaça. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (por exemplo, bife de costela, cordeiro) para acompanhar a potência e estrutura do vinho.



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

CAPITULO II GRAN VINO – BLEND



14 meses em barricas de carvalho francês (de primeiro e segundo uso) indicadas para a linha Capítulo II. Esperam-se tons de rubi profundo a violeta, típicos do Malbec/Premium. Notas de cerejas e frutas vermelhas. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (entrecôte, costela de cordeiro). Pratos ricos e com profundidade ou com especiarias sutis (ragu de cogumelos, carne bovina cozida lentamente).



Vermelho



Malbec/Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Region – Cuyo

PASION 4 – MALBEC



6 meses em barris de carvalho francês/americano. Espera-se uma cor violeta intensa/vermelho típica do Malbec de Mendoza. Malbec frutado, influência moderada do barril, boa relação custo-benefício, bem adequado para ser apreciado imediatamente, embora possa se beneficiar de um breve envelhecimento. Ideal para massas com molhos ricos de tomate ou molhos suaves de carne.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
90 Descorchados
90 Tim Atkin

PASION 4 – CABERNET SAUVIGNON



6 meses em barris de carvalho francês/americano. Espera-se um tom violeta profundo típico do Malbec de Mendoza. Malbec com predominância frutal, influência moderada de barril, boa relação custo-benefício, ideal para ser apreciado imediatamente, embora possa se beneficiar de um breve período de envelhecimento. Ideal para carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bife, cordeiro)



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
90 Descorchados
90 Tim Atkin

5. PORTFÓLIO DE VINHOS



Region – Cuyo

PASION 4 – BLEND



6 meses em barris de carvalho francês/estadunidense. Espera-se uma cor violeta intensa/vermelho típica do Malbec de Mendoza. Malbec frutado, influência moderada do barril, boa relação custo-benefício, bem adequado para ser apreciado imediatamente, embora possa se beneficiar de um breve envelhecimento. Ideal para massas com molhos ricos de tomate ou molhos suaves de carne.



Vermelho



Cabernet Franc - Petit Verdot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos James Suckling
90 Descorchados
90 Tim Atkin



Region – Cuyo

EXPRESIONES DE TERROIR- MALBEC



Um Malbec varietal relativamente fresco que destaca o terroir. Malbec com predominância de fruta, influência moderada de barril, boa relação custo-benefício, adequado para desfrutar imediatamente, embora possa se beneficiar de um breve envelhecimento. Ideal para massas com molhos de tomate ricos ou molhos de carne suaves.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



90 Descorchados

Region – Cuyo

JOFFRE E HIJAS GRAN - MALBEC



10 meses em barricas de carvalho francês. Vinho Vermelho profundo e concentrado, cor rubi com reflexos azulados. Frutas maduras escuras (ameixa, cereja preta), sutis notas de chocolate, baunilha, alcaçuz, talvez toques de pimenta vermelha ou pimentão verde, e tostado derivado da madeira. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bife, cordeiro)



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados
92 Tim Atkin

JOFFRE E HIJAS GRAN - CABERNET FRANC



Barricas de carvalho por 9 meses. Frutas vermelhas e negras (por exemplo, frutas silvestres), além de notas varietais de pimentão e hortelã. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bife, costela de cordeiro). Pratos com toques de ervas ou especiarias (para que os aspectos de pimenta/hortelã do vinho se complementem).



Vermelho



Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados
92 Tim Atkin

Region – Cuyo

BLEND DE SELECCION – BLEND I



Envelhecimento em barrica de carvalho francês e americano durante aproximadamente 10-12 meses. Frutas escuras/intensas (ameixa, amora), possivelmente frutas vermelhas, além de notas minerais/terra e especiarias/baunilha/tabaco provenientes da madeira. Pratos com profundidade: cogumelos, molhos terrosos, queijos maduros



Vermelho



Malbec / Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos Descorchados

BLEND DE SELECCION – BLEND II



Envelhecimento em barrica de carvalho francês e americano durante aproximadamente 10-12 meses. Frutas escuras/intensas (ameixa, amora), possivelmente frutas vermelhas, além de notas minerais/terroir e especiarias/baunilha/tabaco provenientes da madeira. Pratos com profundidade: cogumelos, molhos terrosos, queijos maduros



Vermelho



Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



92 Puntos Descorchados

Region – Cuyo

JOFFRE E HIJAS PREMIUM – MALBEC



14 meses de envelhecimento em barrica, principalmente de carvalho francês. Tons profundos e intensos vermelho-violeta. Corpo cheio, robusto, mas elegante; taninos bem maduros, final persistente, boa estrutura e concentração. Ideal para carnes grelhadas ou assadas (como filé ou cordeiro), pratos com boa riqueza que complementem a profundidade do vinho.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



94 Puntos Descorchados

JOFFRE E HIJAS PREMIUM – MERLOT



14 meses de envelhecimento em barrica, principalmente de carvalho francês. Tons profundos e intensos de vermelho-violeta. Corpo completo, robusto, mas elegante; taninos bem maduros, final persistente, boa estrutura e concentração. Ideal para carnes grelhadas ou assadas (como filé ou cordeiro), pratos ricos que combinem com a profundidade do vinho.



Vermelho



Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



94 Puntos Descorchados

Region – Cuyo

JOFFRE E HIJAS PREMIUM – CABERNET SAUVIGNON



14 meses de envelhecimento em barricas predominantemente de carvalho francês. Tons rubi-violeta profundos e intensos. Corpo completo, robusto, mas elegante; taninos bem amadurecidos, final persistente, boa estrutura e concentração. Pratos que incluem cogumelos, trufa, molhos mais ricos ou queijos envelhecidos para complementar o perfil de frutas maduras e carvalho.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



94 Puntos Descorchados

Region – Cuyo

FAMILY WINES RJ – MALBEC



Perfil de vinho único e muito limitado. 18 meses em barricas de carvalho, com aproximadamente 50% de carvalho francês novo e 50% de carvalho francês de segundo uso. Com cor profunda e intensa (tons rubi/violeta). Entrecôte grelhado, costeletas de cordeiro, costelas curtas ou bochechas de boi assadas lentamente.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



95 Puntos Descorchados

FAMILY WINES RJ DISVermelho – BLEND



Perfil de vinho único e muito limitado. 18 meses em barricas de carvalho, com aproximadamente 50% de carvalho francês novo e 50% de carvalho francês de segundo uso. Com cor profunda e intensa (tons rubi/violeta). Entrecôte grelhado, costeletas de cordeiro, costelas curtas ou bochechas de boi assadas lentamente.



Vermelho



Malbec/Cabernet Sauvignon/Merlot



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



95 Puntos Descorchados

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



**1922 –
BLEND**

Mistura moderna argentina que se concentra na fruta madura, no equilíbrio e na acessibilidade, mais do que no envelhecimento em carvalho pesado. Cor rubi intensa a púrpura profundo. Notas de violeta, pimenta e especiarias doces, às vezes mostrando um toque sutil de carvalho. Ideal para churrascos, guisados, massas com molhos de carne ou risoto de cogumelos.



Vermelho



Syrah / Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina

**1922 –
BONARDA**



Mistura moderna argentina que se concentra em frutas maduras, equilíbrio e acessibilidade mais do que no envelhecimento em carvalho intenso. Cor rubi intensa a púrpura profunda. Aromas de violeta, pimenta e especiarias doces, às vezes mostrando um sutil toque de carvalho. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (boi, cordeiro, costelas de porco).



Vermelho



Bonarda



Guaymaren, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



**1922 –
TORRONTES**

Tanques de aço inoxidável (sem envelhecimento em carvalho pesado) para preservar a frescura. Amarelo claro com reflexos esverdeados. Muito aromático: frutas cítricas (limão, lima), notas florais (jasmim, flores brancas), sutis toques de pimenta/especiaria branca. Pratos leves: frutos do mar, carnes brancas, saladas frescas, bruschetta, pratos com cítricos ou ervas.



Branco



Torrontes



Guaymaren, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



**CAVA NEGRA –
MALBEC**

Envelhecido em tanques de aço inoxidável, destacando a frescura e a expressão frutal mais do que a influência da madeira. Violeta/púrpura intenso, com o centro quase negro em algumas safras. Pizza, lasanha, sanduíches com rosbife.



Vermelho



Malbec



Guaymaren, Mendoza, Argentina

**CAVA NEGRA –
CABERNET SAUVIGNON**



Maturação breve; algumas versões envelhecem em tanques de cimento em vez de barris longos. Rubi intenso / Vermelho vivo e frutas negras (groselha negra, cereja, ameixa), notas de pimenta, especiarias sutis e, às vezes, baunilha/tabaco. Carnes assadas Vermelho, pratos de intensidade média, massa com molhos à base de tomate, queijos de intensidade moderada.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Guaymaren, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



CAVA NEGRA – TORRONTES



Destinado à frescura, leve; tanques de aço / mínimo contato com madeira. Cor de palha pálida a dourado-amarelo com reflexos esverdeados. Muito aromático, com notas florais (pérolas de rosa, jasmim) e aromas de frutas de caroço ou frutas brancas (pêssego, pera). Ideal com frutos do mar, crustáceos, ceviche, saladas, carnes brancas leves e pratos frescos.



Branco



Torrontes



Guaymaren, Mendoza, Argentina



Tapa roscada



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo

BARBERIS RESERVA – MALBEC



Envelhecido por 14 meses em barricas de carvalho francês. Rubi profundo com nuances violeta, muito intenso. Frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, amora), notas florais de violeta, além de aromas secundários/terciários como baunilha e chocolate. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bife, cordeiro), pratos mais elaborados, queijos maduros, caça.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

BARBERIS RESERVA – CABERNET SAUVIGNON



Pelo menos 1 ano em barrica mencionado para uma lista deste vinho. Vermelho profundo com tons violetas. Notas típicas da variedade cabernet: pimenta-do-reino, pimenta verde, frutas vermelhas, complexidade derivada da madeira nesta versão reserva. Vai bem com carnes vermelhas grelhadas, cordeiro assado e queijos fortes.



Vermelho



Cabernet Sauvignon



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



BARBERIS RESERVA – CABERNET FRANC



Pelo menos 1 ano em barrica indicado para a catalogação deste vinho. Vermelho intenso com tons violáceos. Notas típicas da variedade Cabernet: pimenta-do-reino, pimentão verde, frutas vermelhas, complexidade derivada da madeira nesta versão reserva. Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, ensopados robustos, queijos maturados.



Vermelho



Cabernet Franc



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



**TALENTO -
MALBEC**

14 meses em barricas de carvalho francês. Vermelho profundo com nuances púrpura, centro mais escuro. Frutas negras maduras (bagas/ameixas), notas florais de violeta, café/temperos/baunilha do carvalho. Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, pratos de caça, queijos curados ou envelhecidos.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Region – Cuyo



HUMBERTO GRAN RESERVA - MALBEC

14 meses em barricas de carvalho francês. Rubi profundo/violeta. Frutas negras e vermelhas maduras (ameixa, amora), notas florais de violeta, além de baunilha, chocolate, tabaco e especiarias provenientes do carvalho. Ideal com pratos consistentes: carnes vermelhas grelhadas ou assadas (bovina, cordeiro), caça, ensopados ricos, queijos maduros.



Vermelho



Malbec



Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina



Region – Cuyo

CALCÁREO - MALBEC



12 meses em barricas grandes de carvalho ou neutras para aportar estrutura sem dominar a fruta. Vibrante com frutas escuras (ameixa, amora) e frequentemente notas florais (violeta), junto com um caráter de pedra triturada/mineral. Combina bem com pratos mais ricos como tartar de carne, pato com cerejas, risoto de cogumelos silvestres.



Vermelho



Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



93 Puntos Descorchados

CALCÁREO – CABERNET FRANC



12 a 16 meses em barricas de carvalho francês neutro ou previamente usadas preserva o caráter do lugar sem ofuscar a fruta. Notas florais e herbais (violeta, pimenta, tomilho), com toques de Vermelho e frutos vermelhos mais escuros e uma sutil terrosidade. Cordeiro grelhado com gremolata de alecrim e hortelã e aves de caça assadas com ervas.



Vermelho



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



93 Puntos James Suckling
93 Descorchados

Region – Cuyo

GUALTA – BLEND



12 a 18 meses ou mais em barricas de carvalho francês (geralmente barricas previamente usadas para que o carvalho contribua, mas não domine). Vermelho e frutas escuras (ameixa, amora), flores violetas, ervas e sutis nuances terrosas/minerais. Costela bovina ou peito de boi.



Vermelho



Malbec / Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



95 Puntos James Suckling
95 Descorchados

ALTAMIRA – BLEND



12 a 18 meses em carvalho (frequentemente barris previamente usados) para adicionar profundidade e complexidade sem ofuscar o caráter varietal e do terroir. Fresco, floral e expressivo, com notas de frutas vermelhas brilhantes, flores de violeta e sutis elementos herbáceos ou de especiarias. Carnes grelhadas ou assadas com molhos de ervas.



Vermelho



Malbec / Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



96 Puntos Descorchados

Region – Cuyo

CHACAYES - BLEND



18 meses em barricas de carvalho francês de tamanhos variados. A integração do carvalho é sutil, permitindo que o terroir se destaque. Núcleo intenso de vermelho e frutas escuras (amora, ameixa), especiarias herbais, notas florais e uma sutileza terrosa. Cordeiro ou vitela grelhados com ervas.



Vermelho



Malbec / Merlot / Cabernet Franc / P.Verdot



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



94 Puntos James Suckling
96 Descorchados

SORELLA - CABERNET FRANC



12 a 18 meses em barricas de carvalho francês (frequentemente de segundo uso) para uma complexidade sutil sem dominar a fruta ou o terroir. Herbal e floral (violeta, ervas frescas), com um núcleo de frutos vermelhos e pretos (framboesa, cereja preta), com elegantes notas de especiarias. Cordeiro com crosta de ervas ou porco assado.



Vermelho



Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



96 Puntos James Suckling

Region – Cuyo

**FRATELLO -
SYRAH**



18 meses em barricas de carvalho francês, na maioria de segundo uso: o carvalho traz estrutura sem dominar a fruta. Complexo e expressivo: frutas escuras (amora, ameixa), especiarias e pimenta, notas florais de violeta e nuances terrosas/herbáceas. Cordeiro ou carne bovina grelhada com ervas. Pratos de caça ricos ou carnes defumadas.



Vermelho



Syrah



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



96 Puntos Descorchados

Region – Cuyo

GENITORI GUALTA - BLEND



20 meses em barricas novas de carvalho francês, único na linha Genitori e um diferencial chave em relação à mistura padrão SuperUco Gualta. Frutas vermelhas e negras (ameixa, amora) com camadas de especiarias, delicados toques florais e sutis notas terrosas/minerais. Cordeiro com crosta de ervas ou grelhado.



Vermelho



Malbec / Cabernet Franc



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



98 Puntos Descorchados

GENITORI MIO - BLEND



20 meses em barricas novas de carvalho francês. Este envelhecimento prolongado em carvalho novo é uma característica da linha Genitori e ajuda a desenvolver complexidade, estrutura de taninos e camadas aromáticas. Rico e com camadas aromáticas de groselha preta, ameixa escura, cedro sutil, grafite e carvalho condimentado. Entrecôte grelhado ou bife ancho.



Vermelho



Cabernet Sauvignon / Malbec



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



94 Puntos James Suckling

Region – 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



Branco



Sauvignon Blanc / Riesling



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Patagônia (Recommended)

MANTRA – PINOT NOIR



Envelhecido em barricas francesas por 3 a 6 meses. Harmonização recomendada com queijos defumados, carnes brancas, molhos à base de cogumelos e cordeiro assado.



Vermelho



Pinot Noir



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

MANTRA – MALBEC



Envelhecido em barricas francesas e americanas por 3 a 6 meses. Recomendado para harmonizar com cordeiro em longos tempos de cozimento, massas recheadas com carne, queijos semiduros, caçarolas e pratos mais invernais.



Vermelho



Malbec



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Patagônia (Recommended)



MANTRA RESERVA – PINOT NOIR



Envelhecido em barricas francesas por 12 meses. Recomendado para harmonizar com salmão grelhado com molho de lula, bruschetta com cogumelos e azeite de oliva, queijos macios intensos (Brie) e nozes.



Vermelho



Pinot Noir



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

MANTRA RESERVA – MALBEC



Envelhecido em barricas francesas e americanas por 12 meses. Recomendado para harmonizar com caçarola de cordeiro, molhos de alecrim, lombo de porco com ameixas, salsichas tradicionais argentinas e outros.



Vermelho



Malbec



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Patagônia

REBEL – MALBEC



Apresenta aromas intensos de frutos pretos, como ameixas e amoras, juntamente com notas de especiarias e um toque de carvalho. No paladar, é um vinho encorpado, com taninos suaves e uma acidez equilibrada, o que o torna muito agradável e versátil para harmonizar com diferentes pratos, especialmente carnes assadas e queijos.



Vermelho



Malbec



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

REBEL – PINOT NOIR



Oferece notas de frutas vermelhas, como cerejas e framboesas, juntamente com um toque suíl de especiarias. Sua acidez equilibrada e taninos suaves o tornam ideal para acompanhar uma variedade de pratos, de carnes assadas a queijos macios.



Vermelho



Pinot Noir



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Patagônia

MANTRA –
MERLOT



Oferece notas de frutas vermelhas maduras, como ameixas e cerejas, juntamente com um toque sutil de especiarias e um acabamento suave. É ideal para acompanhar carnes assadas ou pratos de massas.



Vermelho



Merlot



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina



5. PORTFÓLIO DE VINHOS

Região – Patagônia



REBEL –
CHARDONNAY

Oferece notas frutadas e florais, com uma acidez equilibrada que o torna muito agradável ao paladar. É ideal para acompanhar frutos do mar, saladas ou simplesmente apreciá-lo sozinho.



Branco



Chardonnay



San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina





GLOSSÁRIO

Uvas vermelhas

Malbec

Características: Taninos suaves, acidez média a alta, corpo cheio.

Aroma/Sabor: Ameixas, cerejas pretas, amoras, violetas, couro, especiarias.

Principais regiões: Mendoza, Salta, Patagônia.



Cabernet Sauvignon

Características: Taninos firmes, acidez alta, corpo cheio.

Aromas/Sabor: Cassis, pimenta verde, tabaco, groselha preta.

Principais regiões: Mendoza, San Juan, Salta.

Bonarda/Corbeau

Características: Taninos suaves, acidez média, corpo médio.

Aromas/Sabor: Frutas vermelhas, ameixas, especiarias, ervas.

Principais regiões: Mendoza, San Juan.



GLOSSÁRIO

Uvas vermelhas

Syrah

Características: Taninos médios a altos, acidez média, corpo cheio.
Aroma/Sabor: Amoras, mirtilos, pimenta preta, especiarias
Principais regiões: San Juan, Mendoza, Patagônia.



Merlot

Características: Taninos suaves, acidez média, corpo médio a encorpado.
Aromas/Sabor: Ameixas, cereja preta, chocolate, ervas.
Principais regiões: Mendoza, Patagônia.

Pinot Noir

Características: Taninos baixos, acidez alta, corpo leve a médio.
Aroma/Sabor: Morangos, cerejas vermelhas, framboesas, especiarias.
Principais regiões: Patagônia, Mendoza.



Uvas vermelhas

Cabernet Franc

Características: Taninos suaves a médios e acidez moderada a alta

Aroma/Sabor: Frutas vermelhas como framboesas, morangos e cerejas vermelhas, notas herbáceas.

Principais regiões: Mendoza, Patagônia, Salta.



White Grapes

Torrontés

Characteristics: High acidity, medium body.

Aroma/Flavour: White flowers, tropical fruits, peach, jasmine.

Main Regions: Salta, La Rioja, Mendoza.



Sauvignon Blanc

Characteristics: High acidity, light to medium body

Aroma/Flavour: Citrus, cut grass, tropical fruits, asparagus.

Main Regions: Mendoza, San Juan, Patagonia.

Chardonnay

Characteristics: Medium to high acidity, medium to full body.

Aroma/Flavour: Green apple, citrus, pineapple, butter, vanilla (if aged in oak).

Main Regions: Mendoza, San Juan, Patagonia.



White Grapes

Semillón

Características: Acidez média, corpo médio.
Aroma/Sabor: Maçã, pêra, mel, cera de abelha.
Região principal: Mendoza, Patagônia.



Viognier

Características: Acidez média, corpo médio a encorpado.
Aroma/Sabor: Damasco, pêssego, flores brancas, mel
Principais regiões: San Juan, Mendoza.



CONTACTO:

Matiasnastasi@nyfcomex.com
+54 911 3277 6193

Tomasmuhlich@nyfcomex.com
+34 662 149 616

info@nyfcomex.com