

VA

VIÑA ALTA

BODEGAS Y VIÑEDOS

A close-up photograph of a hand gently touching a bunch of green grapes on a vine. The background is a blurred vineyard. The text 'CATÁLOGO DE VINHOS' is overlaid in white, serif font in the center of the image.

CATÁLOGO DE VINHOS



Tupac

PREMIUM

LOCALIZAÇÃO DA VINÍCOLA: Montecaseros

VARIEDADE: 100% Cabernet Sauvignon / 100% Chardonnay / 100% Malbec.

RENDIMENTOS: 55 hl/ha

UVAS: Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Malbec

COLHEITA E FERMENTAÇÃO:

– *Colheita:* É realizada manualmente, através de uma seleção meticulosa das melhores uvas antes da vinificação.

– *Fermentação:* Bagas inteiras em pequenos tanques de concreto. Leveduras selecionadas. (LSA) 9 dias a 28° C. Quatro reposições diárias, dois delestages no total e uma maceração prolongada de 20 dias a 25° C.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Malbec

*Teor alcólico 13,50% / Acidez 5,70
Ph 3,5 / Açúcar residual 2,47*

VISUAL: Vermelho escuro, com tonalidades de roxo.

OLFATO: Aromas frescos e frutados onde predominam as frutas vermelhas, destacando-se a cereja e a ameixa madura.

Taninos equilibrados, boa estrutura, redondo, com persistência suave e agradável.

PALADAR: Taninos equilibrados, boa estrutura, redonda, com maciez e excelente retrogosto.

Cabernet Sauvignon

*Teor alcólico 13,4% / Acidez 5,42
Ph 3,8 / Açúcar residual 2,50*

VISUAL: Observa-se uma coloração vermelha e violeta intensa.

OLFATO: Elegante. Se destacam seus aromas de frutas negras, notas de menta, eucalipto e pimenta. Fresco e bem equilibrado, untuoso com taninos redondos e um toque aveludado.

PALADAR: Fresco e bem equilibrado. Untuoso e com taninos redondos.

Chardonnay

*Teor alcólico 13,00% / Acidez total 5,71
Ph 3,50 / Açúcar residual 2,52%*

VISUAL: : Cor amarelo pálido com brilhos dourados.

OLFATO: Aromas de frutas tropicais como maracujá, banana e melão, com notas amanteigadas e fermentadas.

PALADAR: Vinho sem arestas, acidez equilibrada, ameno, aveludado no paladar com final longo e macio.



Tupac

RESERVA

LOCALIZAÇÃO DA VINÍCOL: Montecaseros

VARIETADES: 100% Malbec | 100% Cabernet Sauvignon | 100% Bonarda

RENDIMIENTO: 50 hl/ha

COLHEITA E FERMENTAÇÃO:

- *Colheita: É realizada manualmente.*
- *Fermentação: (LSA) 9 dias a 28° C. Quatro reposições diárias, dois delestages no total e uma maceração prolongada de 20 dias a 25°*

Maturação Malbec el 85% envelhecido em barris de carvalho.

Maturação Cabernet Sauvignon 85% envelhecido em barris de carvalho francês por 8 meses.

Maturação Bonarda: 80% envelhecido em barris de carvalho francês por 8 meses.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Malbec

*Teor alcólico 13,60% / Acidez 5,70
Ph 3,5 / Açúcar residual 2,47*

VISUAL: Cor vermelha viva e brilhante, com tonalidades bordô.

OLFATO: Presença de frutas vermelhas, mirtilos e cerejas, amalgamadas com notas de baunilha e chocolate.

PALADAR: Essência de groselha, cerejas e ameixas, com aromas de tabaco ou chocolate e notas de pimenta verde.

Cabernet Sauvignon

*Teor Alcoólico 13,50% / Acidez 5,22
Ph 3,3 / Açúcar residual 2,80*

VISUAL: Apresenta uma cor vermelha intensa, com tons roxos.

OLFATO: Se destaca a essência de groselha, cerejas e ameixas, com aromas de tabaco ou chocolate, com notas típicas de pimenta verde.

PALADAR: Apresenta aromas de pinho, cedro e minerais, com taninos suculentos, fino e uma acidez bem marcada.

Bonarda

*Teor Alcoólico 13,30% / Acidez 5,42
Ph 3,2 / Açúcar residual 2,50*

VISUAL: Apresenta uma cor vermelha intensa, com tons roxos.

OLFATO: Aroma de frutas vermelhas, como framboesas e morangos.

PALADAR: Um vinho complexo por sua maturação em barris. Voluptuoso, equilibrado e amplo em sua expressão.



CHATEAU CORDILLERA

LOCALIZAÇÃO DA VINÍCOLA:: Montecaseros

VARIETADES: 100% Malbec | 100% Cabernet Sauvignon 100% Cabernet Franc

RENDIMIENTO: 45 hl/ha

COLHEITA E FERMENTAÇÃO

– *Colheita:* La vendimia se realiza manualmente.

– *Fermentação:* (LSA) 9 Dias a 28° C. Cuatro remontajes diarios y dos del estates en total y una maceración prolongada de 20 días a 25°C.

Maturação Malbec 80% envelhecido em barris de carvalho Francês por 12 meses.

Maturação Cabernet Sauvignon 85% envelhecido em barris de carvalho francês por 12 meses.

Maturação Cabernet Franc 85% envelhecido em barris de carvalho francês por 12 meses.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Malbec

*Teor 13,50% / Acidez 5,70
Ph 3,5 / Açúcar residual 2,47*

VISUAL: Observa-se uma coloração vermelho-escura, com tons de violeta.

OLFATO: Encontramos aromas frutados onde predominam as frutas vermelhas, delicadamente combinado com notas de chocolate, baunilha e tabaco proporcionados pelo barril.

PALADAR: Entrada fresca, delicada e voluptuosa com taninos equilibrados, boa estrutura e muito redondo, persistência longa e agradável.

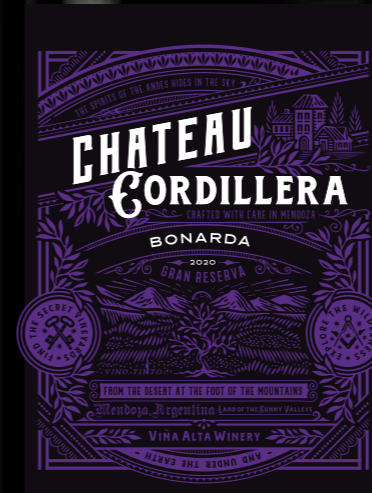
Cabernet Sauvignon

*Teor 13,50% / Acidez 5,70
Ph 3,5 / Açúcar residual 2,47*

VISUAL: Intensa cor vermelha com tonalidade violeta.

OLFATO: Um vinho elegante, onde se destacam seus aromas de frutas negras, com notas de menta, eucalipto e pimenta.

PALADAR: Fresco e bem equilibrado, untuoso com taninos redondos e um final longo e aveludado.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cabernet Franc

*Teor 13,7% / Acidez 5.66 Ph / 3,6
Açúcar residual 2,47*

VISUAL: Coloração vermelha, com tonalidades violáceas.

OLFATO: Denota sua grande intensidade aromática com notas de frutas negras e vermelhas, muito bem acompanhados de especiarias doces, pimenta vermelha e notas características da passagem por barrica, como baunilha e tabaco.

PALADAR: Essa complexidade, somada a sua frescura, volume na boca, elegância e acidez equilibrada fazem deste vinho um grande reflexo da variedade.

Bonarda

*Teor 13,7% / Acidez 5.66 Ph / 3,6
Açúcar residual 2,47*

VISUAL: Intensa coloração violeta.

OLFATO: morango, amoras e framboesa provocam um redemoinho sedutor ao nariz. Doce e sombrio à mesma instância; caramelo e baunilha

PALADAR: Toques de caramelo com suave suculência que deixam a boca ansiando por mais. Expressa a acidez natural da uva com uma integrada expressão do carvalho, de baunilha e caramelo tostado



ESENCIAL

LOCALIZAÇÃO DA VINÍCOLA: Montecaseros

VARIETADES: Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Naranjo.

ENÓLOGO: Lic. Mario Arenas

COLHEITA E FERMENTAÇÃO

– *Colheita:* É realizada manualmente, através de uma seleção meticulosa das melhores uvas antes da vinificação.

– *Fermentação:* Bagas inteiras em pequenos tanques de concreto. Leveduras selecionadas. (LSA) 9 dias a 28° C. Quatro reposições diárias, dois delestages e uma maceração prolongada de 20 dias a 25° C.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Uvas 100% Malbec - Rendimiento 40 hl/ha

Maturação: 3 meses em contato com cerejeira (madeira).

Teor Alcoólico 13,8% / Acidez total 5,02 / Ph 3,85 / Açúcar residual 2,76

VISUAL

Cor vermelha rubi intensa, com nuances em granada.

OLFATO

Destaca-se o uso da madeira de cerejeira, que realça sua tipicidade da varietal, principalmente frutas vermelhas, com notas de marmelada misturado com toques de chocolate amargo e leves notas defumadas.

PALADAR

Entrada fresca e elegante, com taninos suaves, uma persistência média e uma ligeira adstringência muito agradável, contribuindo para um final largo e sedoso.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Uvas 100% Cabernet Franc - Rendimiento 38 hl/ha

Maturação: 3 meses em contato com acácia.

Teor Alcoólico 13,9% / Acidez total 4,95 / Ph 3,90/ Açúcar residual 2,90

VISUAL

Cor violeta intensa, limpada e brilhante.

OLFATO

Aliado à tipicidade do varietal, a madeira de acácia traz notas florais, distinguindo a flor de laranja, em um conjunto de nuances picantes, como pimenta e cravo. O fundo denota aroma de baunilha e coco.

PALADAR

Entrada com bom volume na boca, seco, de taninos redondos e equilibrados de persistência média-longa e grande estrutura. Final elegante, que desperta a vontade de um pouco mais.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Naranja 100% de Pedro Ximenez | Rendimiento 55 hl/ha

Teor Alcoólico 13,6% / Acidez total 5,77 / Ph 3,52 / Açúcar residual 2,11

VISUAL

Leve coloração laranja, límpido com notas alaranjadas profundas e brilhantes.

OLFATO

Fruta muito intensa e viva, os aromas sutis de peras e pêssegos se destacam, deixando para o final aromas cremosos como manteiga devido à sua fermentação maloláctica.

PALADAR

Acidez muito equilibrada, conferindo uma sensação de preenchimento no paladar. Vinho volumoso e com uma estrutura delicada, ideal para acompanhar refeições ou para ser degustado sozinho. Persistência justa e elegante.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Blanc de Blancs compuesto por uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Ugni Blanc.

Teor Alcoólico 9,6% / Acidez total 5,74 / Ph 3,51 / Açúcar da uva 5,5%

VISUAL

Esverdeado com brilhos dourados

OLFATO

Fruta doce e viva, aromas tropicais de abacaxi, maracujá e banana

PALADAR

Entrada agradável com acidez equilibrada e delicada, cremoso no paladar e de estrutura muito suave. Persistência curta e prazerosa.



FRANCESCHI

I M P O R T A D O R A