



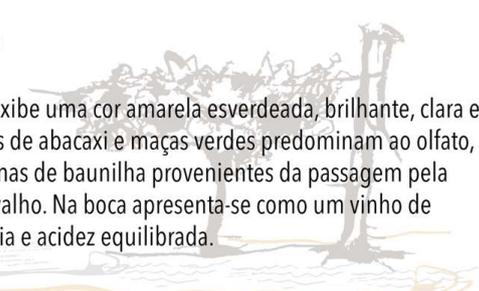
# EL MENDOCINO

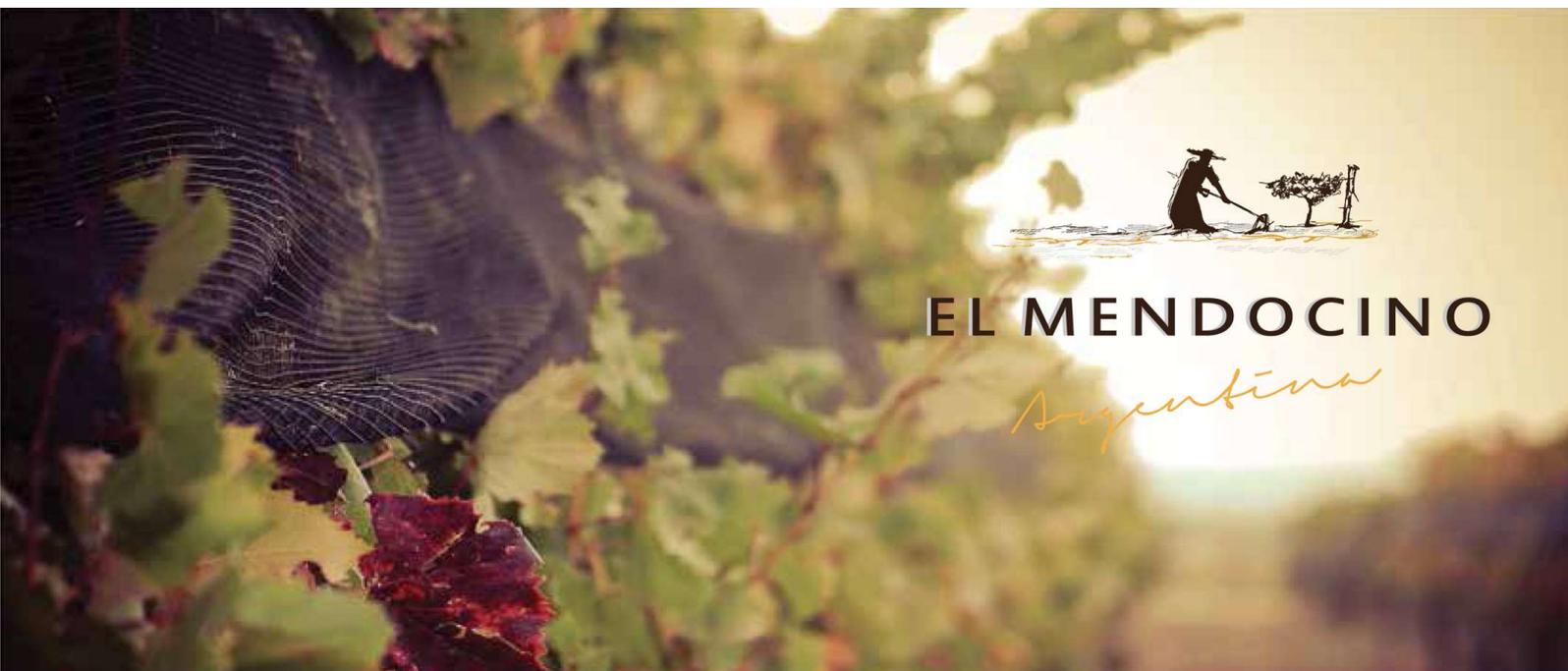
*Argentina*

## CHARDONNAY



PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2019
VARIETAL	100% Chardonnay
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Margem sul do rio Tunuyán. Mendoza, Argentina
ALTITUDE	800m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada entre 15-16 ° C. Tempo de fermentação de 10 a 15 dias.
ANÁLISE	Álcool: 13%      Acidez total: 5,77 g/l PH: 3,70      Açúcar: 1,61 g/l
CONSERVAÇÃO	Tanques de aço inoxidável.
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Visualmente exibe uma cor amarela esverdeada, brilhante, clara e jovem. Aromas de abacaxi e maçãs verdes predominam ao olfato, com sutis aromas de baunilha provenientes da passagem pela barrica de carvalho. Na boca apresenta-se como um vinho de estrutura média e acidez equilibrada.





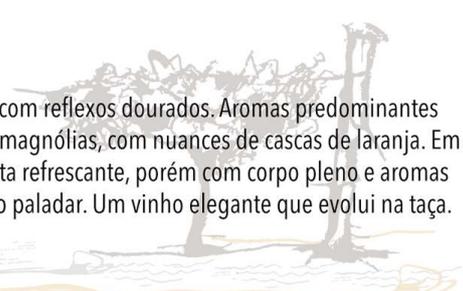
# EL MENDOCINO

*Argentina*

## — TORRONTES —



PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2020
VARIETAL	100% Torrontes
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Margem sul do rio Tunuyán. Mendoza, Argentina
ALTITUDE	800m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada entre 15-16 ° C. Tempo de fermentação de 10 a 15 dias.
ANÁLISE	Álcool: 13,6%      Acidez total: 5,71 g/l PH: 3,70              Açúcar: 1,64 g/l
CONSERVAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Cor esverdeada com reflexos dourados. Aromas predominantes florais de rosas, magnólias, com nuances de cascas de laranja. Em boca se apresenta refrescante, porém com corpo pleno e aromas que se abrem no paladar. Um vinho elegante que evolui na taça.





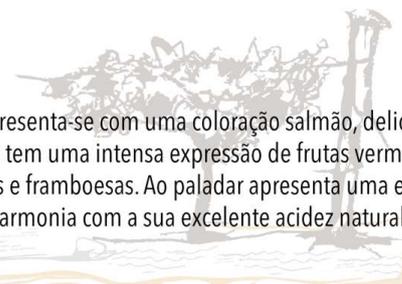
# EL MENDOCINO

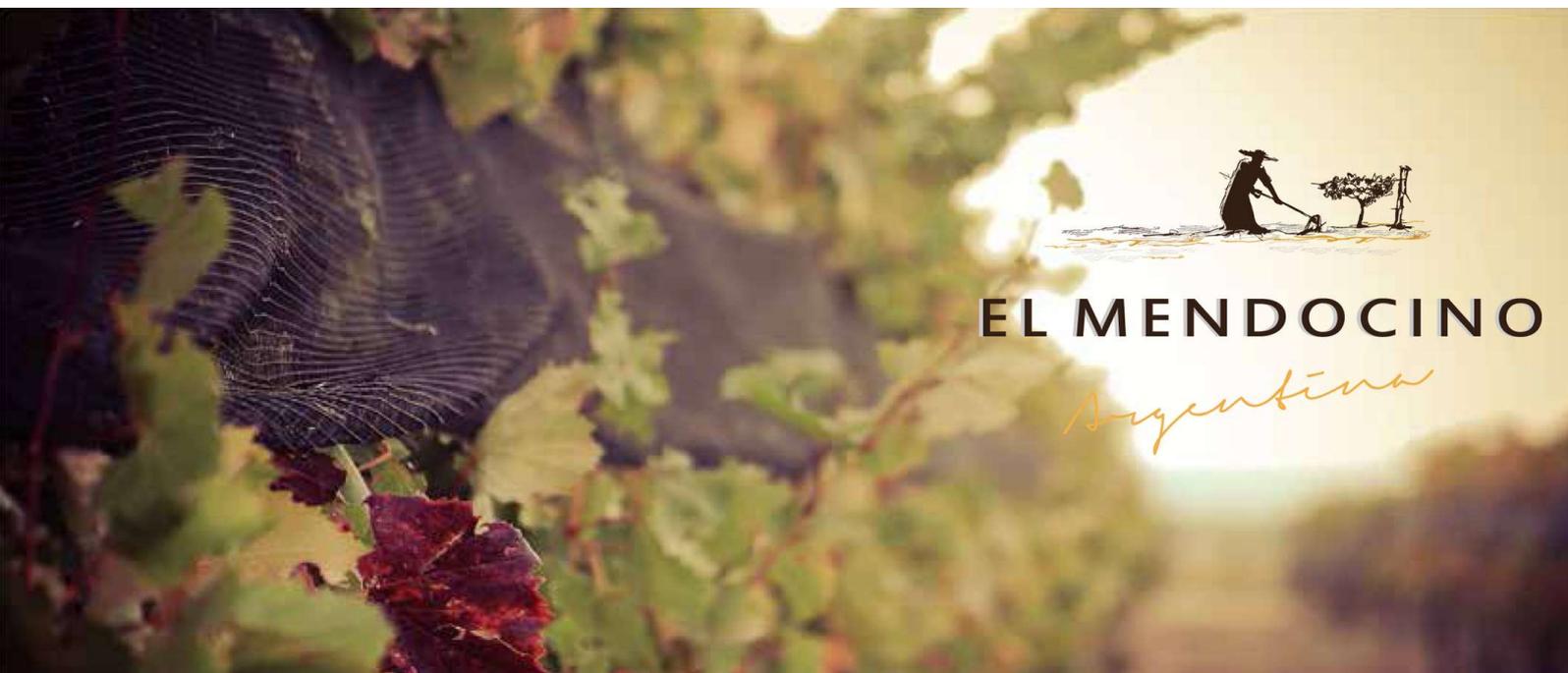
*Argentina*

## MALBEC ROSÉ



PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower	
SAFRA	2019	
VARIETAL	100% Malbec Rosé	
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Margem sul do rio Tunuyán. Mendoza, Argentina	
ALTITUDE	800m	
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.	
VINIFICAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada entre 15-16 ° C. Tempo de fermentação de 10 a 15 dias. Este vinho rose é obtido através de uma maceração curta a frio com as cascas das uvas, com a finalidade de obter uma linda cor cereja, rosada e finos aromas.	
ANÁLISE	Álcool: 13% PH: 3,20	Acidez total: 6,3 g/l Açúcar: 1,41 g/l
CONSERVAÇÃO	Tanques de aço inoxidável.	
ENÓLOGO	Cesar Azevedo	
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Visualmente apresenta-se com uma coloração salmão, delicado rosa cereja. Ao olfato tem uma intensa expressão de frutas vermelhas, como morangos e framboesas. Ao paladar apresenta uma entrada adocicada em harmonia com a sua excelente acidez natural.	





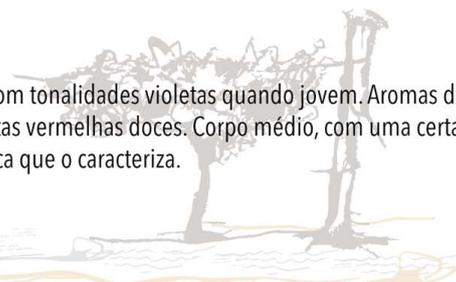
# EL MENDOCINO

*Argentina*



## BONARDA

PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2019
VARIETAL	100% Bonarda
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Margem sul do rio Tunuyán. Mendoza, Argentina
ALTITUDE	800m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas do vinhedo. Temperatura de fermentação controlada entre 24-28 ° C. Fermentação-maceração de 7 a 10 dias. De duas a três remontagens por dia com dosagem controlada de oxigênio.
ANÁLISE	Álcool: 13,6%      Acidez total: 5,03 g/l PH: 3,70      Açúcar: 2,85 g/l
CONSERVAÇÃO	50% do vinho passa em média 05 meses em barris de carvalho Francês de 2° e 3° uso.
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Vinho intenso com tonalidades violetas quando jovem. Aromas de framboesas, frutas vermelhas doces. Corpo médio, com uma certa rusticidade tânica que o caracteriza.





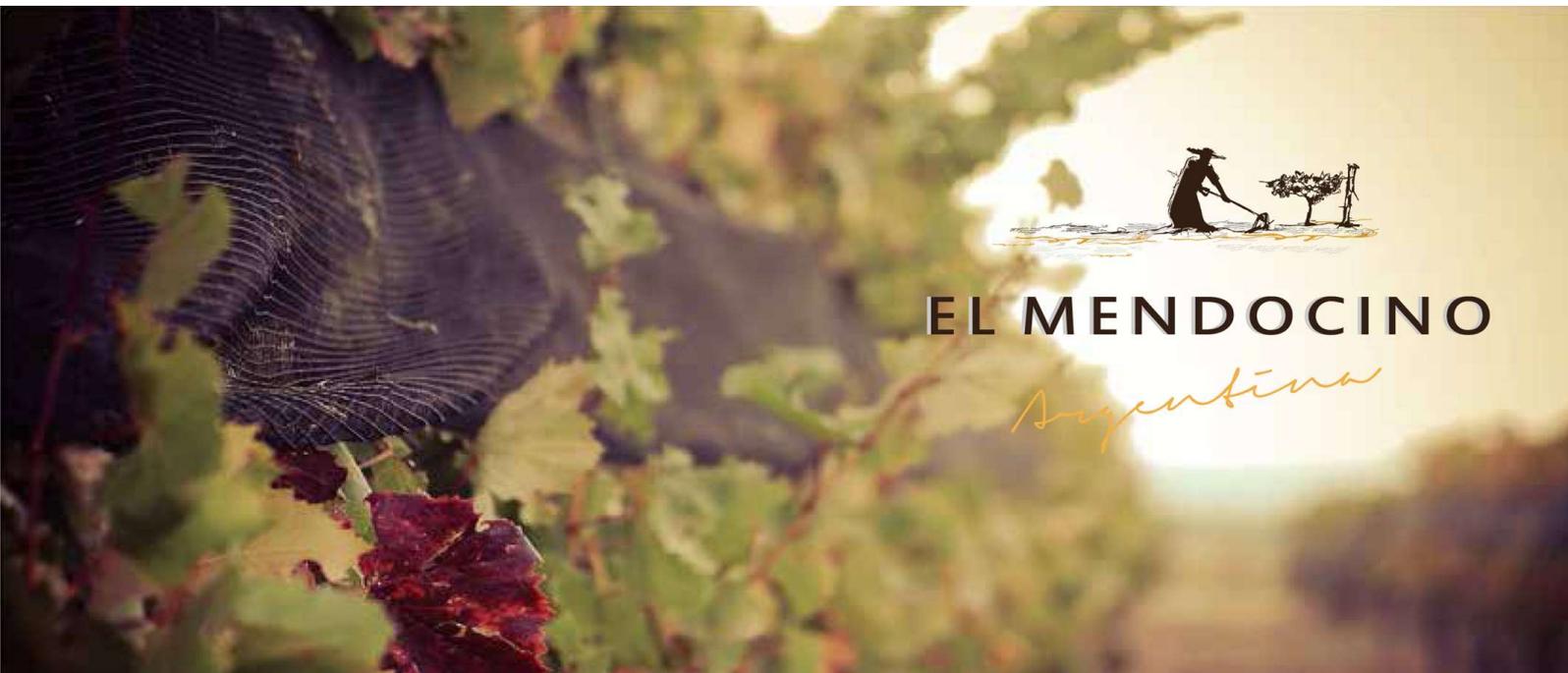
# EL MENDOCINO

*Argentina*



## PETIT VERDOT

PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2019
VARIETAL	100% Petit Verdot
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Valle de Uco. Mendoza, Argentina
ALTITUDE	800m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Fermentação alcoólica com leveduras indígenas, em piletas por 25 dias, com 03 remontagem diárias a uma temperatura de 25 a 28°C.
ANÁLISE	Álcool: 13,5%      Acidez total: 4,75 g/l PH: 3,75              Açúcar: 2,18 g/l
CONSERVAÇÃO	50% do vinho passa em média 05 meses em barris de carvalho Francês de 2º e 3º uso.
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Cor vermelho rubi intenso, profundo. Aromas de frutas vermelhas e especiarias: mirtilo, cassia, amoras, balsâmico e ervas naturais da cordilheira dos Andes. Como tomilho e jarilla. Em boca é untuoso com taninos vibrantes de corpo pleno, potente e com delicadeza.



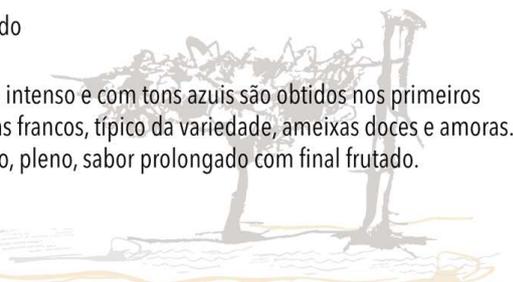
# EL MENDOCINO

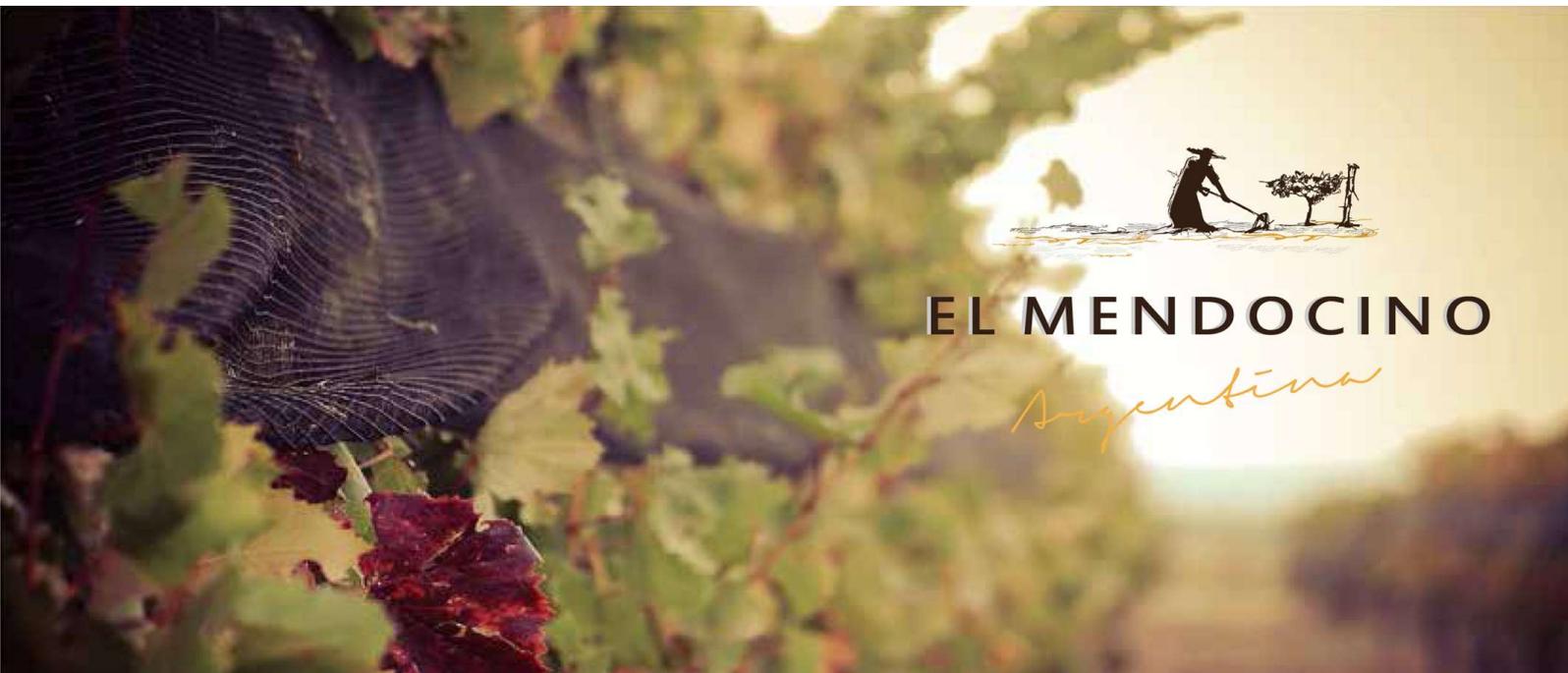
*Argentina*



## MALBEC

PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2019
VARIETAL	100% Malbec
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Margem sul do rio Tunuyán. Mendoza, Argentina
ALTITUDE	800m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas do vinhedo. Temperatura de fermentação controlada entre 24-28 ° C. Fermentação-maceração de 7 a 10 dias. De duas a três remontagens por dia com dosagem controlada de oxigênio.
ANÁLISE	Álcool: 13,5%      Acidez total: 4,80 g/l PH: 3,75      Açúcar: 2,08 g/l
CONSERVAÇÃO	50% do vinho passa em média 05 meses em barris de carvalho Francês de 2° e 3° uso.
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Vinhos tinto intenso e com tons azuis são obtidos nos primeiros anos. Aromas francos, típico da variedade, ameixas doces e amoras. Corpo médio, pleno, sabor prolongado com final frutado.





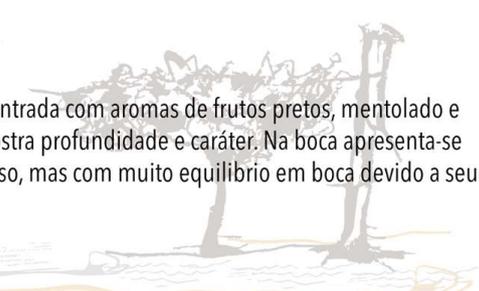
# EL MENDOCINO

*Argentina*



## RED BLEND

PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2019
VARIETAL	45% Malbec, 25% Cabernet Franc, 20% Bonarda e 10% Petit Verdot
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Margem sul do rio Tunuyán. Mendoza, Argentina
ALTITUDE	800m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas do vinhedo. Temperatura de fermentação controlada entre 24-28 ° C. Fermentação-maceração de 7 a 10 dias. De duas a três remontagens por dia com dosagem controlada de oxigênio.
ANÁLISE	Álcool: 13,5%      Acidez total: 4,25 g/l PH: 3,70      Açúcar: 2,16 g/l
CONSERVAÇÃO	50% do vinho passa em média 05 meses em barris de carvalho Francês de 2° e 3° uso.
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Cor rubi concentrada com aromas de frutos pretos, mentolado e balsâmico. Mostra profundidade e caráter. Na boca apresenta-se potente, intenso, mas com muito equilíbrio em boca devido a seu blend.





EL MENDOCINO

Argentina



## EL MENDOCINO

RESERVA

CABERNET FRANC

PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2017
VARIETAL	100% Cabernet Franc
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Valle de Uco. Mendoza, Argentina
ALTITUDE	1200m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Fermentação alcoólica com leveduras indígenas, em piletas por 25 dias, com 03 remontagem diárias a uma temperatura de 25 a 28°C. Fermentação malolática em barrica.
ANÁLISE	Álcool: 13,9%      Acidez total: 4,87 g/l PH: 3,70              Açúcar: 1,79 g/l
CONSERVAÇÃO	80% do vinho passa em média 08 meses em barris de carvalho Francês de 2º e 3º uso.
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Apresenta uma coloração vermelha profunda intensa. Notas de frutos vermelhos, ameixas e figos, combinam-se com sutis aromas de defumados. No paladar apresenta-se com uma grande personalidade, corpo diferenciado, harmônico e intenso.



# EL MENDOCINO

*Argentina*



## EL MENDOCINO

RESERVA

MALBEC

PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2018
VARIETAL	100% Malbec
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Valle de Uco, Mendoza, Argentina
ALTITUDE	1200m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Fermentação alcoólica com leveduras indígenas, em piletas por 25 dias, com 03 remontagem diárias a uma temperatura de 25 a 28°C. Fermentação malolática em barrica.
ANÁLISE	Álcool: 13,5%      Acidez total: 4,87 g/l PH: 3,70              Açúcar: 1,79 g/l
CONSERVAÇÃO	80% do vinho passa em média 08 meses em barris de carvalho Francês de 2º e 3º uso.
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Este vinho apresenta uma coloração vermelha profunda intensa. Suas notas olfativas de frutos vermelhos, ameixas e figos, combinam-se com sutis aromas de defumados provenientes da sua passagem em barricas de carvalho prolongada. No paladar apresenta-se com uma grande personalidade, corpo diferenciado, harmônico e intenso.

## Gran Reserva Red Blend

Composição : 50 % Malbec , 25 % Cabernet Franc , 25 % Petit Verdot

Aging : 14 meses em barricas de Carvalho frances e americano

Safra : 2018



Analise :

Alcool : 14, 1 GL

pH : 3,6

Acidez Toatl : 5,40

Azucares : - 2,5 Grs Lts

As uvas são provenientes dos vinhedos na Regiao Valle de Uco com altitudes desde 800 a 1100 mts sobre o nível do mar .

É um vinho coloração rubi intenso , aromas complexos de frutas vermelhas como cassis , mertilho e nuances mentolados de menta e eucaliptos .

O carvalho encontra se muito bem integrado ao vinho aportando notas de tostados , café e baunilha .

Em boca é potente , taninos macios , elegante e harmônico

Excelente para acompanhar assados de carnes vermelhas , caça , pasta e pratos com molhos vermelhos e picantes.

  
**WINEWAY**  
IMPORTADORA