

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



CHARDONNAY GEWURZTRAMINER 2025

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 50% Chardonnay, 50% Gewürztraminer

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 8.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Ambas uvas co-fermentaron con levaduras indígenas en tanque de acero inoxidable. Los primeros 5 días lo hicieron con sus pieles a bajas temperaturas. Luego se realizó el prensado y se continuó fermentando sólo el mosto, hasta completar la fermentación alcohólica (20 días).

CRIANZA: En tanques de acero inoxidable durante 9 meses.

ALCOHOL: 13 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: A la vista presenta un color amarillo con reflejos dorados. En nariz se aprecian aromas intensos y expresivos como jazmín, rosas y frutas tropicales que provienen del Gewürztraminer. También encontramos aromas a cítricos frescos y con longitud propios de la variedad Chardonnay. De final medio a largo, persistente y especiado, con retrogusto afrutado y con acidez equilibrada.

  SOLOCONTIGOWINES  SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



MALBEC 2024

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 100% Malbec

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 8.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Dos parcelas diferentes de viñedos propios de uva Malbec se cosechan con 48 horas de diferencia para dar origen a esta co-fermentación única. Ambas uvas co-fermentan con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable, de manera lenta y con trabajos de extracción suaves, durante unos 20 días. Se utiliza un 10% de racimo entero.

CRIANZA: En tanques de acero inoxidable durante 9 meses.

ALCOHOL: 13,9 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: Notas de cata: De color rojo violáceo profundo, con reflejos rubí. En nariz encontramos aromas intensos de frutas rojas frescas como frambuesa y cereza, con notas florales (violetas), así como un sutil carácter mineral y herbal. En boca presenta una entrada vibrante con taninos sedosos. Un vino jugoso con un final largo y equilibrado.

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



SYRAH GARNACHA 2024

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 80% Syrah, 20% Garnacha

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 8.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Ambas uvas co-fermentan en tanque de acero inoxidable con levaduras indígenas durante 10 días. La Garnacha (20%) se fermenta con racimo entero. Unos días antes de terminar el proceso de fermentación alcohólica, se realiza un prensado, a fin de realizar la deseada extracción de polifenoles del escobajo.

CRIANZA: En tanques de acero inoxidable durante 6 meses.

ALCOHOL: 13,90 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: Violacéo intenso a la vista, entre sus aromas podemos destacar las frutas rojas (frutillas, frambuesas), especias (pimienta blanca, orégano) y un dejo cárnico que se repite en su paso por la boca. Allí también se destaca su entrada energética y amplia, con un final redondo y amable.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



BONARDA MALBEC 2024

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 70% Bonarda, 30% Malbec

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 8.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Ambas variedades de uva co-fermentan en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas durante 15 días. El 30% de la uva Malbec se co-fermenta con racimo entero.

ALCOHOL: 13,5 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: De color violáceo intenso, aromas a frutos rojos ácidos como la frambuesa, notas herbales y balsámicas que persisten en la boca, aportándole frescura y tensión. Su final es prolongado y amable.