

SOLOCONTIGO WINES

CASA *de las* MUSAS



WHITE BLEND 2023

Las musas del vino y el arte nos inspiran a desarrollar habilidades artísticas y crear verdaderas obras de arte con nuestros vinos.

Vinos seductores inspirados en las denominaciones más famosas del mundo; assemblages genuinos que combinan lo mejor de cada uva con nuestra creatividad, sello enológico e identidad vitivinícola.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 60% Chardonnay, 20% Pedro Gimenez y 20% Gewurztraminer.

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 80 qq/ha.

VINIFICACIÓN: Se fermentaron todas la variedades por separado en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas por aproximadamente dos semanas.

CRIANZA: En barricas de 225 litros de roble francés de varios usos durante 12 meses. A un 30% del chardonnay se le realizó crianza biológica.

ALCOHOL: 12,8% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: < 1,8 gr/l

NOTAS DE CATA: De color dorado pálido, con reflejos ligeramente verdosos, es un vino con una intensidad media-alta y con una complejidad notable en nariz. Allí aparecen notas de fruta blanca madura (pera, manzana, melón), acompañadas de matices cítricos (pomelo amarillo), tropicales suaves (característico del Gewürztraminer). Luego encontramos aromas florales delicados (jazmín, rosa blanca) que aportan frescura y elegancia. La crianza en barricas usadas agrega sutiles notas de vainilla, frutos secos (almendra, avellana) y un ligero ahumado, sin dominar el perfil frutal. El aporte de la crianza biológica (bajo velo de flor) se percibe en los fondos salinos, con apuntes de levadura, masa de pan y almendra.

SOLOCONTIGO WINES

CASA *de las* MUSAS



ROSADO 2024

Las musas del vino y el arte nos inspiran a desarrollar habilidades artísticas y crear verdaderas obras de arte con nuestros vinos.

Vinos seductores inspirados en las denominaciones más famosas del mundo; assemblages genuinos que combinan lo mejor de cada uva con nuestra creatividad, sello enológico e identidad vitivinícola.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: Corte de todas las uvas que ingresan en bodega (Chardonnay, Semillón, Pedro Gimenez, Torrontes, Syrah, Garnacha, Monastrell, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bonarda y Cabernet Franc.)

SUELOS: Franco arenosos, rocosos, como así también suelos arcillosos.

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 8.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Desde el comienzo de la vendimia, vamos ingresando mosto de todas las uvas que recibimos en la bodega en un tanque de acero inoxidable, donde comienzan a co-fermentar con levaduras indígenas. Utilizamos cantidades muy similares en todas las variedades (a excepción de la Malbec y la Cabernet que aportan mucho color y por lo tanto, son minoritarios en el corte). Una vez terminada esta fermentación (30 días de duración promedio) el vino es trasegado a barricas usadas de roble Francés de 225 litros, para su crianza.

CRIANZA: 9 meses en barricas usadas de roble Francés, con presencia de lías.

ALCOHOL: 12,30% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: A la vista presenta un delicado color piel de cebolla, otorgado por su crianza y varietales dominantes. En nariz se destacan los aromas a frutos de carozo como durazno blanco y damascos, florales como jazmín y flor de azahar y un dejo a frutas rojas frescas, acompañado de un sutil aroma a vainilla -propios de su crianza- que lo hacen muy complejo. En boca se percibe redondo y armonioso con un final fresco y vibrante que con un retrogusto intenso y prologado lo hacen muy agradable y persistente.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM

SOLOCONTIGO WINES

CASA *de las* MUSAS



BLEND 2023

Las musas del vino y el arte nos inspiran a desarrollar habilidades artísticas y crear verdaderas obras de arte con nuestros vinos.

Vinos seductores inspirados en las denominaciones más famosas del mundo; assemblages genuinos que combinan lo mejor de cada uva con nuestra creatividad, sello enológico e identidad vitivinícola.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 30% Merlot, 30% Cabernet Franc, 30% Malbec y 10% Cabernet Sauvignon.

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 80 qq/ha.

VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa a baja temperatura. Las uvas fermentan con levaduras indígenas a temperatura controlada en cubas de roble francés de 6.000 litros.

CRIANZA: En barricas de 225 litros de roble francés de segundo a cuarto uso durante 12 meses.

ALCOHOL: 13,8% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: < 1,8 gr/l

NOTAS DE CATA: A la vista se presenta de color rojo intenso y brillante, en nariz se presentan, aromas a frutos negros y rojos, notas a crianza como vainilla, tabaco y un final especiado que amplía su complejidad. En boca nos encontramos con taninos equilibrados y una frescura que revive al mismo con cada sorbo dando un final prolongado y amable.

SOLOCONTIGO WINES

CASA *de las* MUSAS



GSM 2023

Las musas del vino y el arte nos inspiran a desarrollar habilidades artísticas y crear verdaderas obras de arte con nuestros vinos.

Vinos seductores inspirados en las denominaciones más famosas del mundo; assemblages genuinos que combinan lo mejor de cada uva con nuestra creatividad, sello enológico e identidad vitivinícola.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 60% Syrah, 20% Garnacha, 20% Monastrell.

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 8000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Luego de realizar una maceración pre-fermentativa a baja temperatura, las uvas fermentan con levaduras indígenas a temperatura controlada en cubas de roble francés de 6.000 litros.

CRIANZA: En barricas de 225 litros de roble francés de varios usos durante 12 meses.

ALCOHOL: 14,40% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: Vino de color granate intenso y brillante. En nariz presenta una compleja paleta aromática, compuesta por, compota de frutos rojos ácidos como guinda y frutillas, combinadas con notas especiadas (canela, kardamomo,) y balsámicas; junto con las propias de la crianza, como vainilla, tabaco y café. En boca nos encontramos con una frescura que revive al mismo con cada sorbo, brindando un amable y prolongado final.