



BODEGA LA AZUL

VIÑEDO

BODEGA LA AZUL S.A.
FICHA TECNICA

Vino Malbec
Cosecha 2015
Variedad 100% Malbec

Ubicación Vista Flores-Tunuyán/ Agua Amarga- Tupungato
Altura 1100/1200 msnm
Año de plantación 1998/1991
Sistema de riego por surco
Fertilización no
Producción por hectarea 70qq

COSECHA

Fecha 7 de Abril
Forma manual en cajas

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega LA AZUL S.A.
tipo de molienda despalillado
Maceración pre-fermentativa 72 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas delestages

Fermentación

Cepa de levaduras Saccharomyces cereviseae seleccionadas
Duración 11 días
Temperatura 22 °C
Maceración post-fermentativa 30 días
Fermentación Malolactica 100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque Acero inoxidable
Madera no

EMBOTELLADO

Filtración placas abiertas
Añejamiento en botella mínimo 6 meses
Total producción 35000 botellas

ANALISIS QUIMICO

Alcohol 14,70%
Azúcares reductores 2,98 gr/lt
Acidez Total 5,35 gr/lt
Ph 3,75

Notas de Degustación:

De color rojo violáceo, sus aromas recuerdan a frutas rojas maduras, como ciruelas, guindas y moras.

En boca aparecen taninos suaves y dulces, de intensidad media, con largo final.

Es un vino ideal para acompañar quesos como Pategrás, Fontina y Provolone; también comidas condimentadas, carnes rojas y pastas.



BODEGA LA AZUL

VIÑEDO

BODEGA LA AZUL S.A.
FICHA TECNICA

Vino Cabernet Sauvignon
Cosecha 2015
Variedad 100% Cabernet

Ubicación Tupungato
Altura 1200 msnm
Año de plantación 1993
Sistema de riego goteo
Fertilización no
Producción por hectarea 75 qq

COSECHA

Fecha 10 de abril
Forma manual en cajas

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega LA AZUL S.A.
tipo de molienda despalillado
Maceración pre-fermentativa 24 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas delestages

Fermentación

Cepa de levaduras Saccharomyces cerevisiae seleccionadas
Duración 16 días
Temperatura 24 °C
Maceración post-fermentativa 15 días
Fermentación Malolactica 100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque Acero inoxidable
Madera no

EMBOTELLADO

Filtración cartuchos de abrillantamiento
Añejamiento en botella mínimo 6 meses
Total producción 18,000 botellas

ANALISIS QUIMICO

Alcohol 14.4 %
Azúcares reductores 1,80gr/lit
Acidez Total 5,33 gr/lit
Ph 3.8

Notas de Degustación:

Color rojo rubí profundo, aroma a especias y frutas rojas maduras combinadas con pimienta dulce.

En boca aparecen taninos maduros y complejos con una fina acidez que confieren al vino una gran personalidad. De intensidad media, con largo final que llena la boca e invita a seguir bebiendo.

Es un vino ideal para acompañar quesos Gruyere, Reggianito, Camembert y Parmesano; también comidas condimentadas, especialmente carnes rojas.



BODEGA LA AZUL

BODEGA LA AZUL S.A.

FICHA TECNICA

Vino Sauvignon Blanc
Cosecha 2016
Variedad Sauvignon Blanc 100%

VIÑEDO

Ubicación Agua Amarga Tupungato/ T
Altura 1200 msnm
Año de plantación 2003/2005
Sistema de riego goteo
Fertilización no
Produccion por hectarea

COSECHA

Fecha 21 de marzo
Forma manual en cajas

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega LA AZUL S.A.
tipo de molienda despallado
Maceración pre-fermentativa 48 horas a bajas temperatur
Otras técnicas Desborre previo

Fermentación

Cepa de levaduras Saccharomyces cereviseae :
Duración 18 días
Temperatura 15° C
Maceración sobre lías 20 días

PROCESOS DE CONSERVACION

Tanque Acero inoxidable

EMBOTELLADO

Filtración placas
Total producción 12000 botellas

ANALISIS QUIMICO

Alcohol 12,70%
Azúcares reductores 1,55 gr/lit
Acidez Total 6,74 gr/lit
Ph 3,5

Notas de Degustación:

A la vista color amarillo, con tonalidades verdosas, brillante.

En nariz encontramos intensos aromas cítricos, pomelo rosado, lima, cor

interesante nota de ruda.

En boca percibimos una entrada citrica, y fresca de sabores intensos, co
prolongado.

Ideal para acompañar frutos de mar y pescados preparados en forma se
con salsas simples a base de hierbas



BODEGA LA AZUL

BODEGA LA AZUL S.A.

FICHA TECNICA

Vino	Reserva
Cosecha	2013
Variedad	60% Malbec-40% Cabernet

VIÑEDO

Ubicación	Agua Amarga Tupungato
Altura	1200 msnm
Año de plantación	1993/1998
Sistema de riego	goteo
Fertilización	no
Produccion por hectarea	50 qq

COSECHA

Fecha	07 de abril y 07 de mayo
Forma	manual en cajas

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega	LA AZUL S.A.
tipo de molienda	despalillado
Maceración pre-fermentativa	96 y 48 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas	delestages

Fermentación

Cepa de levaduras	Saccharomyces cereviseae seleccionadas
Duración	17 días
Temperatura	24°C
Maceración post-fermentativa	30 y 20 días
Fermentación Malolactica	100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque	Acero inoxidable
Madera	15 meses 30% roble Americano, 70% roble frances

EMBOTELLADO

Filtración	placas abiertas
Añejamiento en botella	mínimo 6 meses
Total producción	10,000 botellas

ANALISIS QUIMICO

Alcohol	14,50%
Azúcares reductores	1,80 gr/l
Acidez Total	6,12 gr/lt
Ph	3,4

Notas de Degustación:

Vino que se destaca por su complejidad e intensidad.

A la vista, se percibe un rojo guinda muy intenso, limpio y en la nariz se siente intenso en frutas rojas del bosque y pimienta; ensamblado con aromas a vainilla y chocolate.

En la boca los taninos son agradables, de buen cuerpo, complejo, de acidez refrescante, y con largo final.

Es un vino ideal para acompañar comidas bien condimentadas, carnes rojas y quesos duros y semiduros.



BODEGA LA AZUL

BODEGA LA AZUL S.A.

FICHA TECNICA

Vino	Gran Reserva
Cosecha	2012
Variedad	60% Malbec/ 40 % Cabernet

VIÑEDO

Ubicación	Agua Amarga Tupungato
Altura	1200 msnm
Año de plantación	1993/1998
Sistema de riego	goteo
Fertilización	no
Produccion por hectarea	50 qq

COSECHA

Fecha	14 de abril y 07 de mayo
Forma	manual en cajas

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega	LA AZUL S.A.
tipo de molienda	despalillado
Maceración pre-fermentativa	96 y 48 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas	delestages

Fermentación

Cepa de levaduras	Saccharomyces cereviseae seleccionadas
Duración	16 días
Temperatura	24°C
Maceración post-fermentativa	25 y 30 días
Fermentación Malolactica	100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque	Acero inoxidable
Madera	24 meses 30% roble Americano, 70% roble frances

EMBOTELLADO

Filtración	placas abiertas
Añejamiento en botella	mínimo 12 meses
Total producción	3,000 botellas

ANALISIS QUIMICO

Alcohol	14,90%
Azúcares reductores	3,04 gr/l
Acidez Total	6,26 gr/lt
Ph	3,5

Notas de Degustación:

Vino sorprendentemente intenso y complejo.

De matiz rojo guinda muy intenso, limpio, en la nariz se siente intenso con frutos del bosque y pimienta, ensamblado con aromas a vainilla, chocolate, manteca y humo. En la boca los taninos son agradables, de buen cuerpo, complejo, de acidez refrescante, y con largo final.

Es un vino ideal para acompañar comidas bien condimentadas y carnes rojas de caza.