

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



SAUVIGNON BLANC

Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Viñedos: Zona Alta del Río Mendoza.

Rendimiento: 70 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: 34 años

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Notas de Cata: Color amarillo pálido con tonos verdosos. Aromas frescos que recuerdan cítricos, con notas herbáceas.

Temperatura de Servicio: 6° - 12°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 5.000 botellas

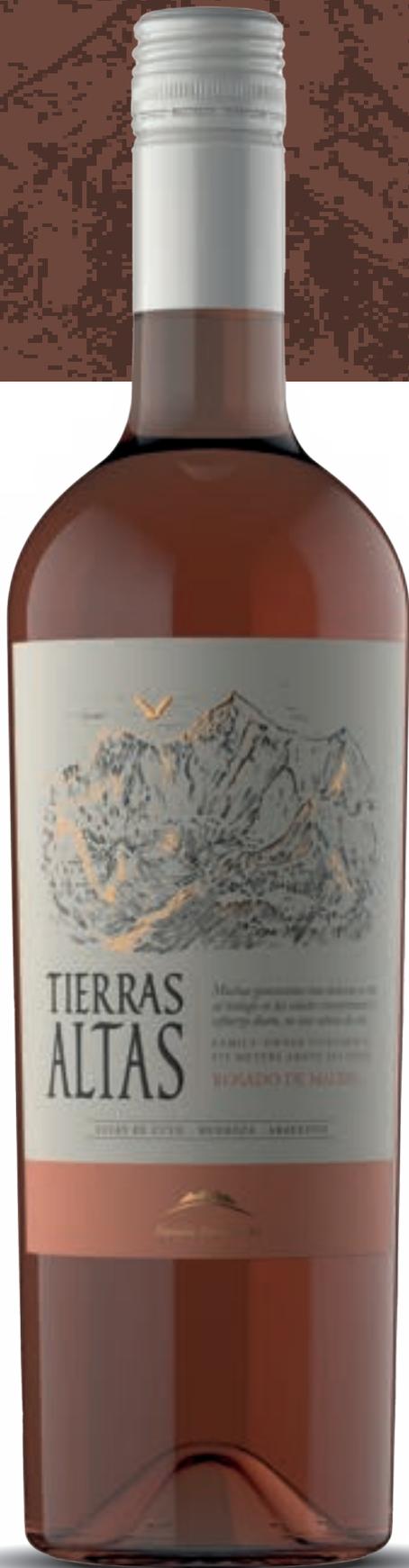
Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



ROSADO DE MALBEC

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Finca La España, Luján de Cuyo, altura 860 msnm.

Rendimiento: 70 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca La España: 23 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Maceración sobre hollejos máximo 8 horas.
Temp. Fermentación 12° a 18 ° C

Notas de Cata: De color rojo palido brillante, atractivo. Aroma a frutillas, cerezas y frambuesas. En boca presenta una estructura vivaz ensamblada con la dulzura típica del malbec.

Temperatura de Servicio: 9° - 12°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 10.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



CHENIN BLANC

Varietal: 100% Chenin Blanc.

Viñedos: Medrano, Rivadavia, altura 704 msnm.

Rendimiento: Promedio 140 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: 35 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Después de un suave prensado, el mosto es desbornado y fermentado con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a baja temperatura, hasta el momento de la detención de la fermentación por golpe de frío, para garantizar el nivel de azúcar y alcohol deseado.

Notas de Cata: Se destacan aromas a pera, durazno, suaves hierbas frescas, damascos y notas florales. En boca tiene muy buena entrada, con un gran balance entre la acidez y el azúcar, siendo así un vino muy fresco y refrescante.

Temperatura de Servicio: 6° - 12°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 5.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



WHITE CAB

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Viñedos: Finca La Linda, Luján de Cuyo, altura 975 msnm.

Rendimiento: 70 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: 53 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Blanc de Noir de Cabernet Sauvignon sin prensar, separación natural de los hollejos y posterior fermentación a temperaturas de entre 12° a 18 ° C.

Notas de Cata: De color cobrizo muy palido, en nariz presenta notas frescas de flores, con sutiles matices herbáceos y dulces notas de fruta roja y pimienta rosa.
En boca presenta un gran volumen y una estructura fresca y lijera, con una equilibrada acidez.

Temperatura de Servicio: 9° - 14°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.

Producción: 1.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Observación: Sin Filtrar, estabilización natural.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



ESPUMANTE DULCE

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Finca La España, Luján de Cuyo, altura 860 msnm.

Rendimiento: 70 - 100 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca La España: 20 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Maceración sobre hollejos 7 horas.

Notas de Cata: De color rojo palido brillante, atractivo.
Aroma a frutillas, cerezas y frambuesas.
Dulce y muy balanceada su acidez.

Temperatura de Servicio: 9° - 12°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 3.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



MALBEC

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Finca La España, Luján de Cuyo, altura 860 msnm.
Finca La Linda, Luján de Cuyo, altura 960 msnm.

Rendimiento: 70qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca La España: 22 años.
Finca La Linda: 23 años

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: 40% Maceración carbónica estricta
Fermentación entre 16° y 24° grados.

Notas de Cata: Color violáceo de intensidad media. Frutado, fresco con notas de moras y ciruelas, acentuadas por su porcentaje de maceración carbónica estricta a la cual se sometieron sus uvas.

Temperatura de Servicio: 16° - 18°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 15.000 botellas

Presentación: Cajas x6 o 12 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



CABERNET SAUVIGNON

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Viñedos: Finca La Linda, Luján de Cuyo, altura 960 msnm.

Rendimiento: 70 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca La Linda: 52 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Fermentación entre 16° y 26° grados.

Notas de Cata: Color rojo rubí. Aroma a frutos rojos al que hacen compañía matices de pimienta y sutiles especiados. En boca se muestra suave pero con presencia de taninos propios de la variedad.

Temperatura de Servicio: 16° - 18°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 15.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



ESTATE MALBEC

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Malbec: Finca La Linda, Luján de Cuyo, altura 960 msnm.
Malbec: Finca La España, Luján de Cuyo, altura 860 msnm.

Rendimiento: 80 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Malbec: Finca La Linda: 54 años.
Malbec: Finca La España: 24 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Notas de Cata: Violáceo con tonos rojizos.
Francas notas a frutos rojos y negros en mermeladas, acompañados por los aromas tostados cedidos por el roble.
Taninos dulces se ensamblan a la fruta dando una boca equilibrada y persistente.

Crianza: Seis meses en barricas de roble francés y seis meses en barricas de roble americano.

Temperatura de Servicio: 16° - 18°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 15.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 o 12 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



ESTATE CABERNET FRANC

Varietal: 100% Cabernet Franc

Viñedos: Luján de Cuyo, altura 840 msnm.

Rendimiento: 80 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: 25 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Notas de Cata: Rojo rubí.
En nariz presenta aromas de frutos y pimientos rojos con sutiles notas herbáceas acompañados por los aromas tostados cedidos por el roble.
Taninos finos y delicados se ensamblan a la fruta dando una boca equilibrada y persistente.

Crianza: Seis meses en barricas de roble francés y seis meses en barricas de roble americano.

Temperatura de Servicio: 16° - 18°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 5.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 o 12 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



RESERVA MALBEC

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Finca La Linda, Luján de Cuyo, altura 960 msnm.

Rendimiento: 70 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca La Linda: 52 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Añejamiento 12 meses en barricas de roble francés

Notas de Cata: Color bordó intenso. Aromas de frutos negros y ciruelas maduras con notas de grafito típicos del suelo de Vistalba, Luján de Cuyo, acompañados por ahumados y especiados que aporta el roble francés

Temperatura de Servicio: 18° - 20°

Enólogos: Federico Vargas Arizu / Gabriel Ansiaume

Producción: 10.000 botellas

Presentación: Cajas x 12 o 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



GRAN RESERVA MALBEC

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Malbec Finca La Linda, Luján de Cuyo, altura 960 msnm.

Rendimiento: 50 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca La Linda: 80 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Añejamiento 12 meses en barricas de roble americano de 1° uso

Notas de Cata: De color rojo profundo, aroma de ciruelas secas y frutos negros maduros, armonizados con notas de vainilla, coco y tostado suave que le aporta el roble

Temperatura de Servicio: 16° - 20°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 4.000 botellas

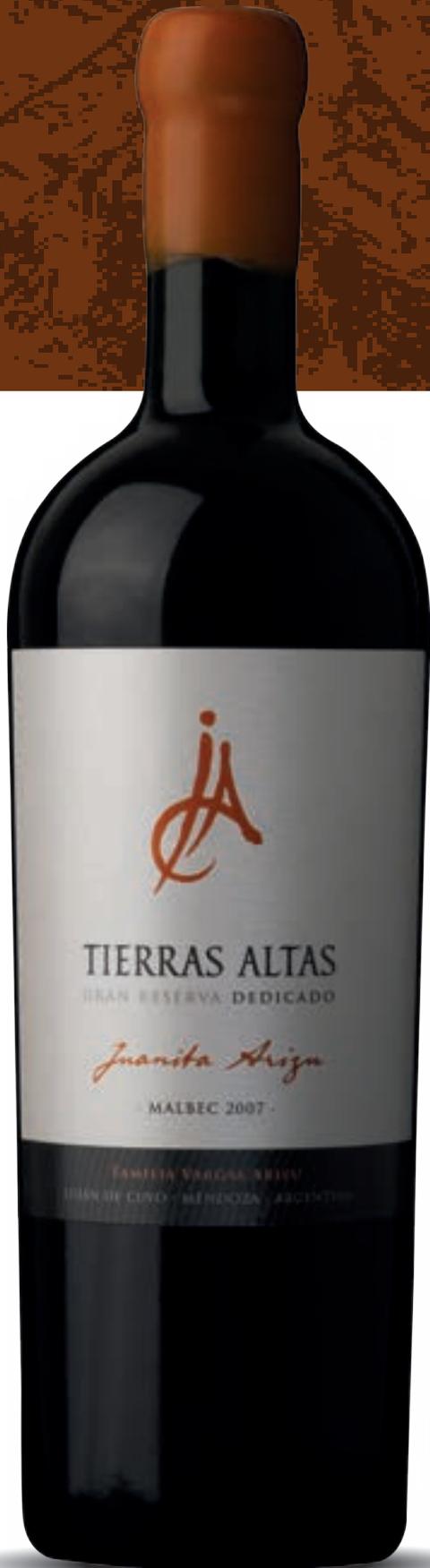
Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.

BODEGA Y VIÑEDOS
**TIERRAS
ALTAS**



Familia Vargas Arizu



GRAN RESERVA DEDICADO

Varietal: 100% Malbec

Viñedos: Finca La Linda, Luján de Cuyo, altura 975 msnm.

Rendimiento: 40 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Malbec de parcelas seleccionadas
Finca La Linda: Viñedo Leoncio año de plantación 1912

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Crianza en barricas de roble francés de 1° uso durante 26 meses.

Notas de Cata: Rojo intenso con tonalidades bordeaux
Aroma a frutos negros maduros, tabaco, ciruela seca, ensamblados con notas de vainilla, chocolate, especias y frutos secos propios de su paso por roble.
En boca, una excelente estructura, con equilibrados taninos.

Temperatura de Servicio: 18° - 20°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 2500 botellas numeradas solo en los mejores años.

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Recomendación: Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.