

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 pálido 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 desbordado 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



ESPUMANTE CHAMPENOISE

Varietal: 100% Pinot Noir

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

Rendimiento: 70 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca La Linda: 50 años

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Maceración sobre hollejos 12 horas.
Metodo Champenoise 18 meses sobre Lias

Notas de Cata: A la vista rosa profundo, con perlage fino gracias a sus 18 meses de reposo sobre lías.
En nariz fruta roja con cierto carácter de frutas blancas maduras.
Delicado, pero de buen cuerpo, refrescante, con fuerza y muy equilibrado por la frescura.

Temperatura de Servicio: 9° - 12°

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

Producción: 1.000 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.

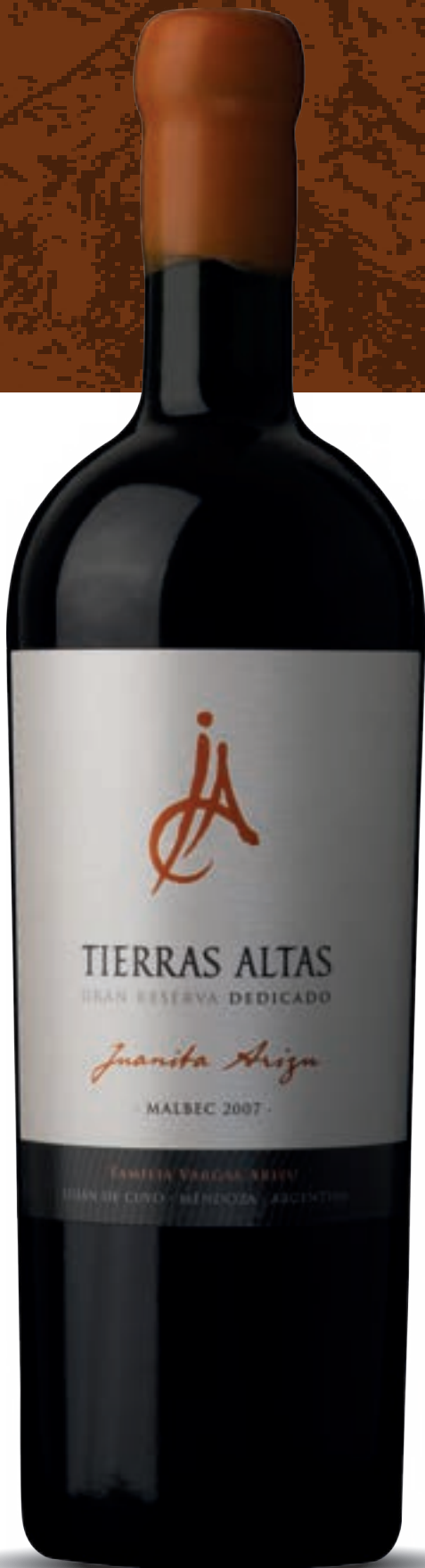
Temperatura de Servicio: 18° - 20°

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.





CONTRA BANDO

• EL BANDO DE LA CONTRA •



SUPERBLEND BLEND

Este Blend de Malbec, Merlot y Cabernet Franc se presenta con una atractiva combinación de ciruela, guinda y tomate confitado, complementada por toques especiados y herbáceos. En boca, se muestra equilibrado, con taninos suaves y redondos que aportan redondez, haciendo de este vino una opción fácil de beber y disfrutar en cualquier ocasión.



CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

SUPERBLEND

Varietal: Malbec - Merlot - Cabernet Franc.

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

Rendimiento: 90 - 100qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Malbec: Finca La España: 21 años. Finca La Linda: 22 años

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Notas de Cata: Color rojo con tonalidades violáceas. En nariz presenta notas de ciruela, guinda y tomate confitado con notas especiadas y herbáceas. En boca se presenta equilibrado y con taninos suaves y redondos, que lo hacen muy fácil de beber.

Temperatura de Servicio: 16° - 18°

Alcohol: 14.5%

Acidez Total: 5.8 g/l

Azúcar Residual: 2.8 g/l

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.





CONTRA BANDO

• EL BANDO DE LA CONTRA •


Familia Vargas Arizu

CARBOBEC MALBEC

Maceración carbónica 100% estricta.

Las uvas se colocan en bandejas de 18 kg, apiladas en tanques de acero inoxidable. La maceración ocurre en una atmósfera de gas carbónico durante 2 semanas a 25°C. Posteriormente, se realiza el despalillado y se fermenta el mosto a bajas temperaturas con levaduras indígenas. El resultado es un Malbec fresco, ligero, equilibrado y con un marcado carácter frutal.


Familia Vargas Arizu



CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

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 de las uvas Malbec en cajas de 18kgs apiladas dentro de tanques de acero inoxidable, por 2 semanas a temperaturas entre 20-25 C° en atmosfera de gas carbónico, para posteriormente despalillar y moler la uva dando paso a una fermentación tradicional, con levaduras indígenas, a bajas temperaturas entre 12° a 18° C.

Notas de Cata: De color violeta, vibrante y atractivo. Aromas intensos a frutas negras y ciruela, propios del Malbec de maceración carbónica. En boca presenta un cuerpo ligero y vivaz, ensamblado con la dulzura típica del malbec.

Temperatura de Servicio: 14° - 17°

Alcohol: 13.7%

Acidez Total: 5.55 g/l

Azúcar Residual: 1.90 g/l

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.

Producción: 2.000 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

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





CONTRA BANDO

• EL BANDO DE LA CONTRA •


Familia Vargas Arizu

NARANJO

Se elabora manteniendo en contacto con sus pieles durante 6 meses, asegurando que el sombrero permanezca sumergido durante todo el proceso. La fermentación se lleva a cabo con levaduras indígenas y se embotella sin filtrar, lo que preserva su autenticidad y complejidad. El resultado es un vino expresivo, singular y fresco.


Familia Vargas Arizu



CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

NARANJO

Varietal: 100% Chenin Blanc.

Viñedos: Zona Alta del Río Mendoza.

Rendimiento: 75 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: 80 años.

Recolección: Manual en cajas de 18 kg.

Particularidad Enológica: Fermentación a temperatura controlada en vasijas de 1000 lt y posterior maceración de sus pieles durante 6 meses garantizando la técnica de sombrero sumergido. Finalmente se embotella sin filtrar.

Notas de Cata: Color amarillo intenso tendiente al dorado. En nariz encontramos frutas maduras tropicales con marcado carácter de maracuyá. En boca su estructura tánica otorgada por la maceración prolongada es la protagonista, ofreciendo una textura única digna de grandes maridajes.

Temperatura de Servicio: 12° - 15°

Alcohol: 13.6%

Acidez Total: 6.8 g/l

Azúcar Residual: 2.4 g/l

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.

Producción: 1.200 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

Observación: Sin Filtrar, estabilización natural, bajo contenido de sulfitos.

Tipo de Botella: Espumante Blanca

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





CONTRA BANDO

• EL BANDO DE LA CONTRA •


Familia Vargas Arizu

EXÓTIC ROSÉ

ROSADO

Rosado de Criollas elaborado respetando los principios de mínima intervención, mediante una fermentación con racimo entero y levaduras indígenas en vasijas de 1.000 kg, manteniendo una temperatura controlada entre 17°C y 22°C. Sin el uso de bombas y con un manejo racional de sulfitos. En nariz, despliega aromas expresivos de frutas rojas frescas, como frutillas, frambuesas y cerezas.


Familia Vargas Arizu



CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

EXÓTIC ROSÉ

Varietal: 100% Criollas de mesa.

Viñedos: Finca Don Gabriel, Luján de Cuyo, altura 1.000 msnm.

Rendimiento: 400 qq por hectárea.

Edad de los Viñedos: Finca Don Gabriel: 20 años.

Recolección: Manual en cajas de 20 kg.

Particularidad Enológica: Fermentación con levaduras indígenas y con racimo entero en vasijas de 1.000kgs.
Temperatura de fermentación: 17° a 22 ° C.

Notas de Cata: Presenta una tonalidad rojo frambuesa brillante con destellos plateados. En nariz, presenta intensos aromas a frutas rojas frescas como frutillas, frambuesas y cerezas y una particular nota a sandía propia de la variedad. En boca es equilibrado y refrescante de acidez bien integrada. Destaca por su intenso sabor a frutas, acompañados de notas cítricas y un ligero toque especiado. Su final es suave y persistente, dejando una agradable sensación al paladar.

Temperatura de Servicio: 9° - 12°

Alcohol: 12.8%

Acidez Total: 5.9 g/l

Azúcar Residual: 3.5 g/l

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.

Producción: 1.500 botellas

Presentación: Cajas x 6 botellas de 750ml.

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




Familia Vargas Arizu



CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

WHITE HOP

Varietal: Blend de Blancas

Proceso: Primero se elabora el vino base mediante fermentación controlada para preservar su identidad varietal. Luego, ya terminado el vino, se realiza una maceración en frío con lúpulo (dry hopping) —sin cocción— orientada a extraer compuestos aromáticos (terpenos y aceites esenciales) que aportan notas cítricas, florales y herbáceas, sin añadir amargor, manteniendo frescura y equilibrio.

Particularidad Enológica: Elaboración sobre lías finas y sin filtración. Tras la fermentación, se aplica dry hopping en frío con lúpulos Citra y Mosaic patagónicos, potenciando el perfil cítrico, floral y herbáceo.

Notas de Cata: De color amarillo pálido con lías en suspensión, presenta una nariz de cítricos brillantes (pomelo, lima), matices herbáceos y florales, y un sutil trazo tropical que recuerda al mango. En boca entra amable, con acidez media equilibrada y textura delicada aportada por las lías; su carácter fresco y aromático evoca una IPA, dejando un final medio-largo, limpio y refrescante con notas de cáscara cítrica y flores blancas.

Temperatura de Servicio: 9° - 12°

Alcohol: 12.5%

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume





CONTRA BANDO

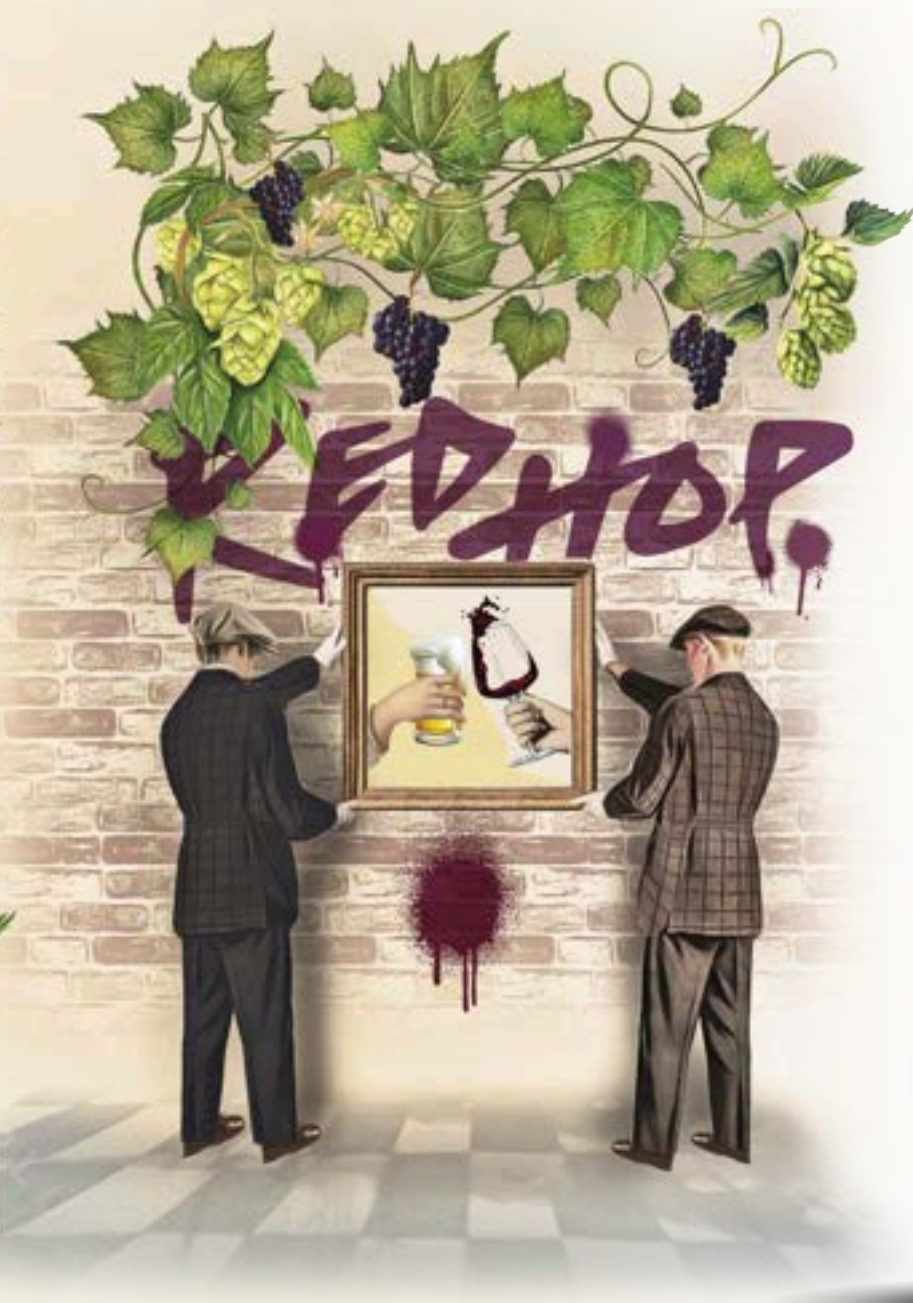
• EL BANDO DE LA CONTRA •



WHITE HOP

VINO BLANCO COMPUESTO

Un blanco expresivo que fusiona el perfil fresco del vino con el carácter aromático del lúpulo. La suspensión de lías finas producto de su embotellado sin filtración aporta textura sutil y sensación de volumen. Ideal para quienes buscan frescura, precisión y aromas vibrantes con un guiño a las cervezas IPA.



CONTRA BANDO

• EL BANDO DE LA CONTRA •



RED HOP

VINO TINTO COMPUESTO

Un tinto innovador que fusiona el carácter frutal de la co-fermentación Bonarda-Malbec con el perfil aromático de los lúpulos patagónicos Hoppy y Passion. La frescura, la tensión y el trazo herbáceo-especiado evocan el carácter de una IPA, sin perder identidad varietal ni tipicidad.


Familia Vargas Arizu



CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

RED HOP

Varietal: Bonarda - Malbec

Proceso: Primero se elabora el vino base mediante fermentación controlada para preservar su identidad varietal. Luego, ya terminado el vino, se realiza una maceración en frío con lúpulo (dry hopping) —sin cocción— orientada a extraer compuestos aromáticos (terpenos y aceites esenciales) que aportan notas cítricas, florales y herbáceas, sin añadir amargor, manteniendo frescura y equilibrio.

Particularidad Enológica: Co-fermentación de Bonarda y Malbec de Vistalba en acero inoxidable; finalizada la fermentación, se aplica dry hopping en frío con lúpulos patagónicos Hoppy y Passion para potenciar notas frutales, herbáceas y especiadas, sin aportar amargor de cocción.

Notas de Cata: De color rojo magenta con reflejos violáceos, ofrece una nariz de frutas negras maduras, eucalipto y sutiles matices herbáceos con un leve toque especiado. En boca tiene entrada amable, acidez media y centro jugoso; la fruta domina sobre una astringencia suave que aporta tensión, mientras el perfil del lúpulo imprime frescura y un guiño a IPA. El final es armónico y persistente, con recuerdos de hierbas, especias y fruta negra.

Temperatura de Servicio: 16° - 18°

Alcohol: 13%

Enólogos: Federico Vargas / Gabriel Ansiaume

