

ALTOS VIÑEDOS - CALATAYUD



Hace 67 años, don Silvestre, abuelo materno de José Rodrigo y José Emiliano Calatayud, comenzó a cultivar viñas, manzanas y membrillos en la zona de Vista Flores, ubicada en el departamento de Tunuyán, provincia de Mendoza. Originario pueblo de familias dedicadas a la agricultura y especialmente a la vitivinicultura. Fue en el año 2004 cuando José Rodrigo, hijo de José Calatayud y tercera generación de enólogos en su familia, inicio este proyecto utilizando la materia prima de los viñedos cultivados por su abuelo y cuidados por su familia; con dedicación y aplicando nuevas tecnologías comenzó con la elaboración de vinos de alta calidad en la bodega boutique.

En el año 2006 junto con su hermano Emiliano comenzaron a desarrollar en conjunto los vinos Calatayud, donde lo primordial es siempre mantener la calidad y características únicas que brinda la región de esta localidad.



El trabajo, el esfuerzo, la dedicación y la cultura se transmitieron de generación en generación para desplegar excelentes vinos y con mucha identidad. Con un potencial enorme y admirable terroir al pie de la cordillera de los Andes la vitivinicultura se desarrolla rápidamente para convertirse en unos de los más prestigiosos lugares de Sudamérica donde se elaboran exquisitos vinos.

En la actualidad, tenemos el orgullo de afirmar que somos una bodega familiar que crece a diario, nuestro equipo sumado a un constante espíritu innovador, elabora vinos jóvenes y cautivantes.

La misión y visión es seguir haciendo lo que tanto nos apasiona; “hacer vinos”, mostrarlo al mundo, mostrar nuestra tierra y nuestra cultura. Seguir adquiriendo conocimientos, contribuir con el desarrollo de la región y cuidar los recursos naturales.

CALATAYUD



- VARIETAL: 100% MALBEC.
- APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.
- VIÑEDO: VISTA FLORES, A 1.200 MTS SNM , 30 AÑOS DE ANTIGÜEDAD.
- SUELO: PEDREGOSO FRANCO ARENOSO.
- ELABORACIÓN: MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 6 DÍAS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 26°C, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA 6 MESES EN BARRILES.
- COMPOSICIÓN: ALCOHOL: 13.8% AZÚCAR: 2.4 g/l AC. TOTAL: 5.0 g/l
- DESCRIPCIÓN: ROJO VIOLÁCEO INTENSO, FRUTOS ROJOS Y NEGROS ACOMPLEJADOS POR SU PASO POR ROBLE, BUEN EQUILIBRIO, DE TANINOS DULCES Y PERSISTENTE FINAL.
- ENÓLOGO: RODRIGO CALATAYUD.



- VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.
- VIÑEDO: VISTA FLORES, A 1200 MTS SNM , 30 AÑOS DE ANTIGÜEDAD. SUELO: PEDREGOSO FRANCO ARENOSO.
- PROCESO: MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 6 DÍAS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 26°C, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA 6 MESES EN BARRILES.
- COMPOSICIÓN: ALCOHOL: 13.8% AZÚCAR: 2.5 g/l AC. TOTAL: 5.4 g/l
- DESCRIPCIÓN: ROJO RUBÍ VIVAZ, AROMAS A FRUTOS ROJOS Y ESPECIAS QUE SON ACOMPAÑADOS POR LA COMPLEJIDAD QUE LE DA SU PASO POR ROBLE. CONCENTRADO, DE TANINOS MADUROS Y BUEN FINAL. TEMPERATURA: 18° C.
- ENÓLOGO: RODRIGO CALATAYUD.

VIEJO TANQUE



- VARIETAL: 100% MALBEC.
- APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.
- VIÑEDO: VISTA FLORES, A 1.200 MTS SNM , 30 AÑOS DE ANTIGÜEDAD.
- SUELO: PEDREGOSO FRANCO ARENOSO.
- ELABORACIÓN: MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 6 DÍAS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 26°C, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA, AÑEJAMIENTO 8 MESES EN BARRILES.
- COMPOSICIÓN: ALCOHOL: 13.8% AZÚCAR: 2.0 g/l AC. TOTAL: 5.5 g/l
- DESCRIPCIÓN: ROJO VIOLÁCEO INTENSO, FRUTOS ROJOS MADUROS, NOTAS FLORALES DE VIOLETA. LIGERAS NOTAS DE VAINILLA Y ESPECIAS , BUEN FINAL.
- ENÓLOGO: RODRIGO CALATAYUD.

NIÑACA



- VARIETAL: 100% MALBEC.
- APELACIÓN: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.
- VIÑEDO: VISTA FLORES, A 1.200 MTS SNM , 30 AÑOS DE ANTIGÜEDAD.
- SUELO: PEDREGOSO FRANCO ARENOSO.
- ELABORACIÓN: MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA 6 DÍAS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 26°C, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA, AÑEJAMIENTO 12 MESES EN BARRILES.
- COMPOSICIÓN: ALCOHOL: 13.8% AZÚCAR: 2.0 g/l AC. TOTAL: 5.5 g/l
- DESCRIPCIÓN: ROJO VIOLÁCEO INTENSO, ELEGANTE, CEREZAS, NOTAS FLORALES DE VIOLETA. LIGERAS NOTAS DE VAINILLA, CAFÉ, BUEN CUERPO Y FINAL.
- ENÓLOGO: RODRIGO CALATAYUD.