

BODEGA ARAUJO

# BODEGA ARAUJO

UNIMOS HISTORIAS

DESDE 2001



ONLINE STORE

[www.bodegaaraujo.com.ar](http://www.bodegaaraujo.com.ar)

SOMOS HISTORIAS

REDES

@bodega.araujo

*Somos fanáticos  
de lo que hacemos  
y eso nos hace  
diferentes.*

**BODEGA**

Villa Atuel, Mendoza

**COSECHAMOS**

Manualmente

**SUELO**

franco arenoso

**OFICINA COMERCIAL**

La Muela, Zaragoza, España

**CONTACTO**

[martin@hpampa.com](mailto:martin@hpampa.com)

+34 606 568 570

[www.hpampa.com](http://www.hpampa.com)



# Bienvenidos

BODEGA ARAUJO / UNIMOS HISTORIAS

La historia de Bodega Araujo empieza cerca del año 2001 cuando fueron adquiridas las primeras fincas en la región Villa Atuel en San Rafael provincia de Mendoza, una de las cuales había pertenecido a la familia Arizu. En aquel entonces se empezaron a plantar los primeros viñedos que hoy se utilizan para la producción de los vinos, así como la recuperación de añosas viñas.

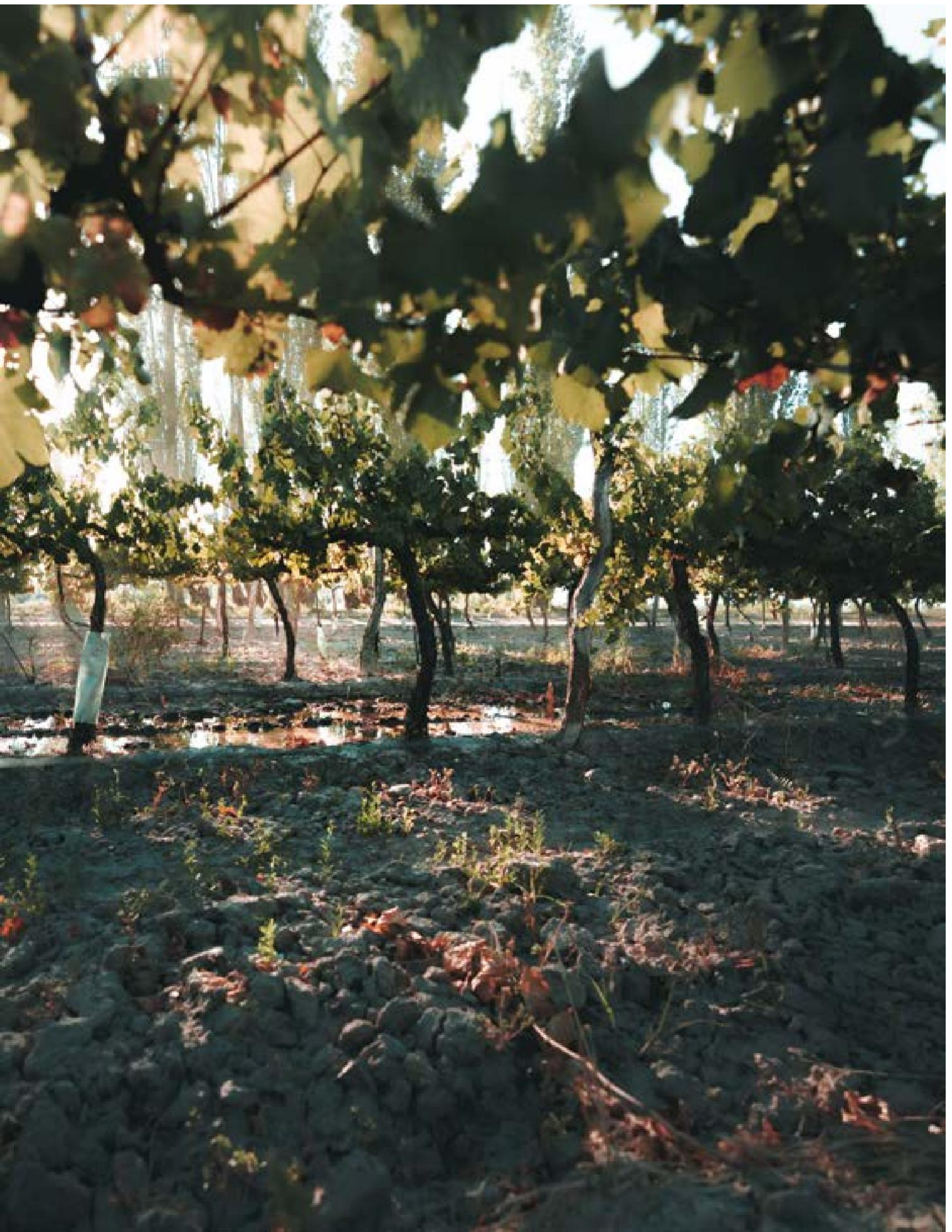
La producción de nuestros vinos comenzó en el 2010, luego de la reforma de una de las bodegas abandonadas de la finca. En la actualidad contamos con 70 hectáreas para la creación de vinos propios con uvas finas.

Nuestra misión en Bodega Araujo es crear sensaciones que reflejen nuestra pasión y cuidado con la naturaleza, colaboradores y comunidades; concibiendo experiencias únicas y que nuestros productos formen parte de tu vida uniendo historias que compartimos día a día.

**VISITÁ NUESTRA WEB**  
[www.bodegaaraujo.com.ar](http://www.bodegaaraujo.com.ar)







# MIMI

NUESTRO BI VARIETAL PREMIADO

María Araujo es un vino familiar y Mimi su sobrenombre. Es un vino noble, temperamental, impetuoso y lleno de pasión.

A la vista color rojo rubí con destellos violáceos, de intensidad alta. En nariz encontramos el ensamble perfecto entre los aromas de frutos rojos, cerezas y moras propios del Malbec, con la nota especiada que aporta el Merlot.

Temperatura  
de Servicio:  
16° a 18°



# MIMI





# GRACIANO

RECONOCIMIENTO A NUESTRAS RAICES

## GRACIANO BLEND RESERVA

Homenaje a Don Graciano Araujo, es el reflejo de su vida y estirpe.

A la vista nos muestra su intensa y profunda tonalidad rojo rubí. Luego en nariz nos ofrece un encuentro elegante con aromas complejos a frutos rojos y especias, también nos deja apreciar delicadas notas de su paso por barrica de roble francés.

Finalmente en boca estalla en una muestra de armonía, producto de los 12 meses de guarda en estiva, regalándonos el equilibrio perfecto entre sus sabores frutados, sus taninos dulces y maduros correctamente integrados, con un final de boca persistente que sigue ofreciéndonos recuerdos del paso por barrica.

Temperatura de Servicio: 16° a 18°



UNIMOS HISTORIAS

## GRACIANO CHARDONNAY

Homenaje a Don Graciano Araujo, este vino es un reflejo de su persona. Correcto, equilibrado y potente.

Es un blend de diferentes elaboraciones de Chardonnay. A la vista se presenta amarillo pálido y brillante. En nariz sus aromas se van desprendiendo por capas, integrando los aromas primarios provenientes de la fruta, a manzanas, peras y miel.

Junto con los aromas provenientes del paso por barrica, con aromas a Coco, canela y algo de vainilla.

En boca es profundo, con taninos de gran carnosidad, suaves y correctamente amalgamados con la acidez propia de la fruta. De buen volumen en boca pero sin aristas. Este elegante vino, es el compañero perfecto para esos momentos únicos e irrepetibles.

Temperatura de Servicio: 8° a 12°





### CASK MALBEC ROBLE



Resultado de una cuidadosa selección de uvas, cosechadas en su punto óptimo de madurez, y criado luego, en barricas de roble francés. El primer contacto que nos ofrece es un brillante color de tonalidad rubí y de buena intensidad.

Luego en nariz es un vino de aromas vibrantes, con una evolución escalonada por frutos rojos, moras, ciruelas y frambuesas. Además de las notas ahumadas y especiadas propias del paso por Barrica.

Al llegar a la boca este Malbec presenta una constitución sólida y de buena concentración, que se corresponde con los aromas antes percibidos y con taninos finos que le dan un final sedoso.



Temperatura de Servicio: 16° a 18°

DESDE 2001

# vinos con carácter



### CASK CABERNET SAUVIGNON



Presenta un color violáceo que nos adelanta el intenso carácter de este vino. Sus aromas finos expresan distintas capas entre las que destacamos las frutas negras, las especias y la pimienta que le da cierta expresión salvaje además del toque avainillado de su paso por barrica.

En boca sus taninos presentan buen agarre, con una entrada dulce y sedosa que va aferrando dando sensaciones de carnosidad y volumen.

Por último su final de boca es franco y profundo dejando un buen recuerdo y una invitación a seguir degustándolo.



Temperatura de Servicio: 16° a 18°



**CASK CHARDONNAY ROBLE**

Se presenta a la vista de un color amarillo claro y brillante. En nariz resulta intensamente complejo y en perfecta armonía entre las notas de fruta blanca propias del varietal, con aromas a manzanas y pera, junto con la evolución aromática producida por el paso por bodega con notas amaderadas, de coco y miel.

En boca encontramos una acidez balanceada, con entrada dulce, final fresco y una gran persistencia que nos acompaña por un buen tiempo luego del primer encuentro.



Temperatura de Servicio: 9° a 12°



# madera y pasión

**CASK TEMPRANILLO ROBLE**

A la vista se presenta color cereza, intenso, con tonos rojo vivo, de intensidad media/alta.

En nariz posee mucha tipicidad con aromas que recuerdan a frambuesa, a mermelada con toques de café y tabaco aportados por el paso por bodega, es un conjunto que lo vuelve sumamente complejo e interesante.

En boca este vino franco y frutado, deja un recuerdo fresco con un correcto balance entre acidez y taninos, además de darle buen volumen de boca y a invitarnos a seguir degustándolo.



Temperatura de Servicio: 16° a 20°





## ESPUMANTE EXTRA BRUT

Casa Araujo Espumante Extra Brut está elaborado por el método Charmat y en su composición encontramos mayormente la uva Chardonnay. A la vista presenta un color amarillo claro con destellos dorados, burbujas finas y persistentes. En nariz presenta gran complejidad con aromas que recuerdan a frutas blancas como pera y membrillo. En boca destaca su textura y cremosidad, junto con su frescura y final intenso lo hacen el compañero ideal de los grandes momentos.



Servir bien frío

# Varietales



## MALBEC

A la vista presenta color rojo rubí intenso con leves destellos violáceos.

De gran complejidad aromática, combina ciruelas, violetas e higos. En boca es amplio, de gran volumen y taninos dulces. Ofrece sensaciones gratas que lo hacen el compañero ideal para comidas correctamente sazonadas



Temperatura de Servicio: 14° a 16°



## CHARDONNAY

Presenta color amarillo claro, con reflejos plateados, y un brillo perfecto.

En nariz posee los aromas típicos del chardonnay, destacando los aromas a frutas blancas como manzana pera y membrillo. De buena intensidad, simple y bien definido.

En boca es fresco y de buena acidez, con sensaciones de carnosidad y juventud.

Su final es prolongado y nos deja seguir disfrutándolo por un buen tiempo luego de beberlo.



Temperatura de Servicio: 9° a 12°



## CABERNET SAUVIGNON

De color violáceo, de gran intensidad y color brillante

En nariz presenta aromas típicos a pimientos, pimienta negra y cuero, nos adelanta que se trata de un vino nervioso y de carácter, pero sumamente equilibrado.

En boca cumple con la promesa que realizó en nariz, con taninos firmes pero sin aristas, encuentra el balance entre las sensaciones dulces, la acidez y la rusticidad de este Cabernet Sauvignon



Temperatura de Servicio: 14° a 16°



BODEGA ARAUJO

DESDE 2001

**BODEGA ARAUJO**

UNIMOS HISTORIAS  
2001-2021