



BODEGA Y VIÑEDOS

Simonassi · Lyon

VINOS DE RAMA CAÍDA, SAN RAFAEL, MENDOZA, ARGENTINA.

Una familia comprometida día a día con brindar vinos únicos y de calidad, fabricados con dedicación, esfuerzo, respeto por la naturaleza, cuidado de la vid y nuestra hermosa tierra.

FAMILIA

Somos la familia Simonassi Lyon. Nuestra bodega nació en 1983 de la mano de Jorge Simonassi Lyon y Silvia Romano. Nuestro amor por el vino y tradición de cultivo nace en el siglo XVII en Piamonte, Italia. Muchos años después, nuestra historia se traslada de Europa a América. Más precisamente a Mendoza, Argentina. Creemos que el mundo del vino es apasionante e infinito. No hay manera de no maravillarse con todos sus procesos, las personas, las relaciones que de él surgen y el despertar de tantos sentidos y emociones.



SOBRE MENDOZA Y NUESTRO VIÑEDO

Nuestros viñedos crecen bañados por las aguas puras del deshielo andino. La comunión entre los días soleados, el clima seco y la altura, le conceden a Rama Caída las condiciones ideales para el desarrollo de las uvas. Los suelos poco profundos y arenosos le dan a nuestros vinos un color impetuoso, mejores ácidos y extractos varietales más complejos.



BODEGA

Nuestra bodega vinifica racimos cosechados de viñedos con hasta 80 años de antigüedad. Le otorgamos un cuidado artesanal al ciclo vegetativo de la vid, cosechamos manualmente y luego seleccionamos las mejores uvas para lograr vinos con personalidad y armoniosamente balanceados.

PRODUCCIÓN ANUAL DE BOTELLAS: 200.000.

RENDIMIENTO PROMEDIO POR HECTÁREA: 90 qq/ha.

CAPACIDAD DE VASJA: 750.000 LTR.



Nuestras líneas.



TEMPO



FINCA



SIMONASSI



LÍNEA TEMPO

Una línea de vinos armónicos y vibrantes caracterizada por sus colores y aromas ricos y frescos. Excelente opción para consumirlos diariamente y para paladares de todo tipo.



TEMPO / MALBEC

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color: rojo profundo de intensidad moderada-alta y algunos destellos violáceos en la corona de la copa.

Aroma: se presenta complejo y nos recuerda a frutos rojos como la fram-buesa y el arándano.

Boca: es un vino con excelente volumen de boca, carnoso, de acidez equilibrada, fresco y fácil de beber.



TEMPO / CABERNET SAUVIGNON

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color: rojo profundo de intensidad moderada-alta y algunos destellos violáceos en la corona de la copa.

Aroma: complejo que recuerda a frutas negras. Su simpleza nos muestra aromas a pimiento rojo característicos de la cepa, como así también algunos aromas a vainilla y chocolate.

Boca: es un vino de mediana estructura en boca, de taninos suaves pero duraderos.



LÍNEA FINCA

Vinos con frescura, intensidad y armonía. A través de todas las particularidades de cada cepa nos conecta amablemente con su origen. Madera Roble 20%.



FINCA / MALBEC

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y suelos pedregosos de gran permeabilidad, regado por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

Detalle: 20% roble.

NOTAS DE CATA

Color: rojo rubí de intensidad moderada-alta y algunos destellos carmesí en la corona de la copa.

Aroma: complejo gracias al aporte de madera que posee, y entre sus aromas podemos recordar a frutas rojas, mermeladas, notas nostálgicas a madera humeante y tabaco.

Boca: su entrada es dulce gracias a su buen contenido de glicerol, redondo y carnoso.



FINCA / CABERNET SAUVIGNON

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y suelos pedregosos de gran permeabilidad, regado por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

Detalle: 20% roble.

NOTAS DE CATA

Color: de intenso color rubí, límpido y vivaz, muestra una armónica mezcla de frutas rojas, ciruelas y almendras.

Aroma: ciertos aromas especiados nos recuerdan al pimiento rojo, orégano, eucaliptus y notas de mermelada de ciruela. A su vez el roble le otorga un final complejo propio de su intenso y agradable aroma.

Boca: se presenta redondo, posee taninos suaves que le otorgan estructura y buen volumen. Su final es refinado y prolongado.



FINCA / CHARDONNAY

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y suelos pedregosos de gran permeabilidad, regado por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 15º y 17º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

NOTAS DE CATA

Color: es un vino que se muestra elegante a la vista, con tonalidades amarillo-dorado y reflejos verde limón, límpido, brillante.

Aroma: un vino complejo, con un delicado perfil floral y un fondo que nos recuerda al cedrón y ruda.

Boca: su entrada es delicada y fresca gracias a su equilibrado nivel de acidez-alcohol haciéndolo un vino fácil de beber en cualquier ocasión.



LÍNEA SIMONASSI

Vinos finos de alta gama y fuerte personalidad. Una combinación de sabores y aromas que los visten de sutil elegancia y complejidad única. Madera Roble francés 50–100%.



SIMONASSI / MALBEC 1922

ASPECTOS GENERALES

Cosecha exclusiva de un viñedo que data del año 1922.

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

Detalle: 100% roble.

NOTAS DE CATA

Color: a la vista demuestra un elegante y delicada intensidad cromática propia de su tiempo, con esos tonos violáceos que tanto lo caracterizan.

Aroma: presenta un perfil diferente, no tan típico, que permite definir su identidad. Percibimos frutas rojas, negras, tabaco, vainilla y nos regala una sorpresa de ahumados.

Boca: amable de muy buena estructura, congruentemente con lo que nos dice en nariz. De cuerpo armónico, redondo y acidez equilibrada.



SIMONASSI / MALBEC

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

Detalle: 80% roble.

NOTAS DE CATA

Color: demuestra una elegante y delicada intensidad cromática, en donde tonos violáceos son protagonistas acompañados de un marcado rojo profundo.

Aroma: complejo con notas de frutas secas, ciruelas, mermeladas y flores como la rosa mosqueta, que se mezclan de manera armoniosa y equilibrada. Presencia de otros aromas nos recuerdan al café, propios del reposo en madera de origen francés y americano.

Boca: amable de muy buena estructura, congruentemente con lo que nos dice en nariz. De cuerpo armónico, redondo y acidez equilibrada.



SIMONASSI / CABERNET SAUVIGNON

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

Detalle: 80% roble.

NOTAS DE CATA

Color: a la vista nos muestra tonos rojos delicados, profundos e intensos. Se aprecian reflejos rubíes, de aspecto límpido y vivaz.

Aroma: muy especiado, se siente ese aroma a pimientos rojos y verdes, un dejo de clavo de olor y diferentes pimientas. Sorpresivamente se perciben dejos de vanilia, característicos del terroir donde se cultiva.

Boca: se presenta armonioso, con taninos maduros, agradables y muy bien ubicados. Hay una correcta acidez que logra un buen equilibrio en el conjunto, dando así una correcta estructura.



SIMONASSI / CABERNET - MALBEC

ASPECTOS GENERALES

Origen: Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

Suelos: de tipo aluvional, con textura arenosa y subsuelos pedregosos de gran permeabilidad, regados por las aguas del Río Diamante.

Clima: veranos secos y templados, de largos días y noches frescas que permiten obtener frutos de excelente color, aroma y sabor.

VINIFICACIÓN

Cosecha: selección manual de racimos y granos.

Fermentación: Tº entre 25º y 28º.

Maceración: de entre 15 a 20 días.

Detalle: 50% roble.

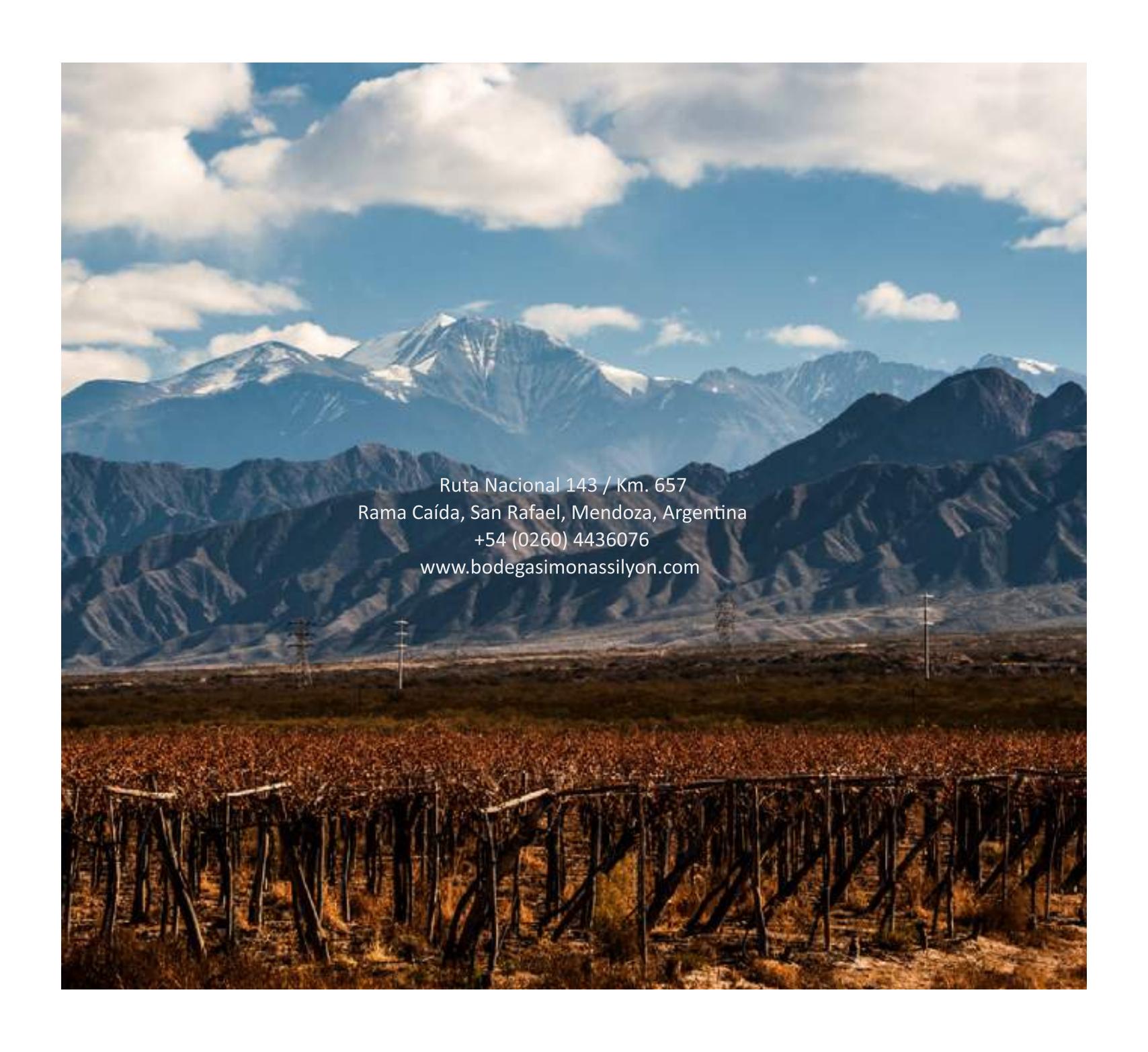
NOTAS DE CATA

Color: podemos observar un vino con intensidad moderada-alta respecto a su color, con un espectro cromático rojo y destellos violáceos.

Aroma: complejo y se diferencia el aporte de ambas variedades. Notas que nos recuerdan a especias como la pimienta y el clavo de olor y frutas típicas del Malbec, ciruela-frambuesa-frutilla. Como corona se encuentran aromas torrados recordando al café primeramente, provenientes del reposo del vino en madera de roble francés y americano.

Boca: podemos apreciar algunos taninos bien ubicados generando una astringencia moderada que gracias a su acidez lo hace agradable y redondo.

Nuestro máximo deseo es reflejar a través
de nuestros vinos, nuestra
historia, nuestra filosofía y el gran amor
que sentimos por el vino.



Ruta Nacional 143 / Km. 657
Rama Caída, San Rafael, Mendoza, Argentina
+54 (0260) 4436076
www.bodegasimonassilyon.com