

● RUTA 15 · KM. 29 ●

Bodega Winet.ar S.A.







● RUTA 15 • KM. 29 ●

Hace 130 años llegaba de Italia Don Angel Bertona, quien adquirió noventa hectáreas de tierra en Agrelo con fines agrícolas. Juan, uno de sus hijos, plantó los viñedos que ya tienen 90 años. La familia tuvo tres bodegas, dos en Mendoza y una en San Rafael, vendidas a través de los años todas menos la propiedad de Agrelo, donde todavía habita aquel Juan Bertona, con más de ochenta bien llevados sobre sus espaldas. Su hijo Juan III, cuarta generación, al que parece seguir los pasos su primogénito Juan IV, de sólo 15 años, tiene listo el proyecto para construir allí la bodega y a punto de comenzar la construcción, en dos hectáreas preparadas en el corazón mismo de la finca.





● RUTA 15 • KM. 29 ●

Suelos de grava fina y arcilla, con buen drenaje, de origen cordillerano y milenario, a 1100 metros sobre el nivel del mar, con cálidos veranos soleados de noches frescas, fueron la conjunción perfecta de estos viñedos únicos de la mejor zona para el Malbec argentino. La cosecha 2003 fué tan cuidada como el manejo de las vides, a cargo del ingeniero agrónomo Matías Cano, las uvas se elaboran con metodología tradicional, (sin realizar sangría) la fermentación sobre orujos, etcétera, y la posterior maduración se hace durante ocho meses en barricas de roble francés y americano. El vino durmió en botellas seis meses y espera seguir unos mas hasta que los más impacientes deseen probarlo. La guarda que le augura el enólogo Jorge Rodríguez es de 7 a 10 años. En Ruta 15, km 29, el lugar de ensueño privilegiado para nuestro Malbec.



● RUTA 15 • KM. 29 ●

De color rojo rubí intenso con reflejos violáceos, aromas a frutos rojos maduros, como moras y frambuesas, en boca se destacan sus taninos dulces. Presenta buen cuerpo, es fácil de beber, excelente para acompañar la mejor cocina. Se recomienda servirlo entre 16-18°C, transvasado a un decanter para resaltar sus atributos y su estilo.





● FICHA TÉCNICA ●

<i>Ubicación:</i>	Ruta 15, Km 29. Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.
<i>Variedad:</i>	Malbec 100 %.
<i>Alcohol:</i>	14 % Vol.
<i>Maduración en Botella:</i>	6 meses.
<i>Guarda:</i>	De 7 a 10 años.
<i>Enólogo:</i>	Jorge Rodríguez.
<i>Ingeniero agrónomo:</i>	Matías Cano.
<i>Conducción:</i>	Espaldero bajo y alto.
<i>Riego:</i>	Superficial con agua de deshielo de la cuenca del Río Mendoza.
<i>Composición del viñedo:</i>	70 ha, Malbec / 5 ha, Cabernet Sauvignon / 15 ha, Semillón.

