



INFORMADOR TURÍSTICO

CIT TERMINAL / CHILE Y ALEM / 02622 422193/5 Int. 258
 CIT CENTRO/ AV. SAN MARTÍN Y DALMAU. 02622 422193 Int. 249
 CIT MANZANO HISTÓRICO / RP 94. MANZANO HISTÓRICO.
 TURISMOTUNUYAN@GMAIL.COM
 CEL: 2622 413102

Viví Tunuyán

(CORAZÓN DEL VALLE DE UCO)

MALBEC

Origen: Francia, en el siglo XIV comienza a cultivarse en la zona de los vinos rojos. A finales del siglo XIX Michell Pouget lo introduce en la República Argentina donde la cepa expresa su mayor potencial de sabor.

Características: Color oscuro, con abundantes taninos y un marcado perfil frutado. La temperatura y la amplitud térmica durante la maduración de las uvas influyen directamente en la paleta de aromas de este varietal.

Aromas y Sabores: A la nariz es floral o frutal. En la boca sabor a mermelada de ciruelas, guindas y chocolate.

Color: Rojo rubí intenso con matices violáceos o azulados.

Maridaje: Carnes rojas, pastas y algunos quesos duros.

Temperatura de servicio:
 Malbec joven: 16° a 18°
 Malbec reserva: 18° a 20°

CABERNET SAUVIGNON

Origen: Nace en el suroeste de Francia del cruzamiento entre las cepas Cabernet Franc y Sauvignon Blanc.

Características: Es "El Rey de los tintos". Su nombre "Salvaje de las cavernas" es dado por el vigor con que se expresa su crecimiento. Es un vino con buen cuerpo, muchos taninos y una apreciable acidez que permite elaborar excelentes vinos de crianza.

Aromas y Sabores: En climas fríos este varietal tiende a producir vinos con notas a grosellas, cerezas, ciruelas, que se acentúan con la guarda. En la boca a pino, cedro, grafito, chocolate negro.

Color: Rojo oscuro intenso

Maridaje: Carnes a la parrilla, guisos o empanadas.

Temperatura de servicio:
 Cabernet joven: 16° a 18°
 Cabernet reserva: 18° a 20°

MERLOT

Origen: Originaria de Burdeos en el sudoeste de Francia. Su nombre se debe a que el Mirlo tenía especial predilección por saborear estas uvas.

Características: Es tan vigoroso como el Cabernet Sauvignon, pero se expresa de manera más elegante y sutil. Posee menos taninos, es más amable, carnoso y de madurez temprana.

Aromas y Sabores: Se puede olfatear grosellas, moras, frutos rojos, guindas, cuero. En la boca se perciben ciruelas, pasas de uva, menta y miel.

Color: Rojo rubí intenso con matices bordó.

Maridaje: Pastas, pollo, jamón, risotto, quesos suaves y acompaña muy bien como postre el dulce de membrillos.

Temperatura de servicio:
 Merlot: 16° a 18°



CHARDONNAY

Origen: Es originaria de la Región vitícola de Borgoña, en el este de Francia. Se cultiva en nuestro valle con excelentes resultados

Características: Es la "Reina de las uvas blancas". Esta uva nos da un vino neutral, delicado y de noble persistencia.

Se utiliza para elaborar vinos espumantes. Su sabor equilibrado contribuyó al ingreso de la mujer al mundo del vino.

Aromas y Sabores: Su aroma agradable nos remite a frutas frescas, manzanas verdes, duraznos y cítricos. Es largo en la boca y la gama de sabores amplios, manzanas, cítricos, melón, peras, miel.

Color: Su color característico es amarillo pálido con reflejos verdosos.

Maridaje: Ostras, langostas o calamares. Carnes blancas como pollo o conejo.

Temperatura de servicio:
 Chardonnay joven 8° a 10°
 Reserva 12°

SEMILLÓN

Origen: Este vino se lo cultiva en Burdeos en el sudoeste de Francia. Es uno de los más tradicionales de Argentina.

Características: Es una uva muy versátil con la que se puede elaborar distintos vinos de corte, secos, o dulces, brandy o jerez y asociándola especialmente al Sauvignon Blanc da vinos de excelente calidad. En el Valle de Uco se lo utiliza como base para elaborar espumantes.

Aromas y Sabores: Los aromas principales del Semillón son, miel, frutas de carozo y cítricos. En cuanto al sabor es un vino seco, equilibrado y de gran personalidad que recuerdan al damasco, manzana verde, crema, miel, tostadas.

Color: A la vista es amarillo verdoso con reflejos dorados.

Maridaje: Pescados a la plancha, aves, pastas con hongos y espinacas y postres.

Temperatura de servicio:
 Semillón: 10° a 12°

SAUVIGNON BLANC

Origen: Es originaria de Burdeos, Francia.

Características: Es una cepa que produce vinos muy aromáticos y de buena acidez, refrescantes y secos.

Puede utilizarse sola o en combinación con otras variedades como el Semillón de la que se obtiene un excelente blend.

Aromas y Sabores: Sus aromas son herbáceos, recuerdan pasto recién cortado, miel, biscocho, ananá, mango, pomelo rosado. En cuanto al sabor, por su gran cantidad de ácidos se paladea a pasto, pomelo rosado y hasta ahumado, cultivado en zonas frías.

Maridaje: Mariscos, pescados, comida picante y pastas con frutos de mar.

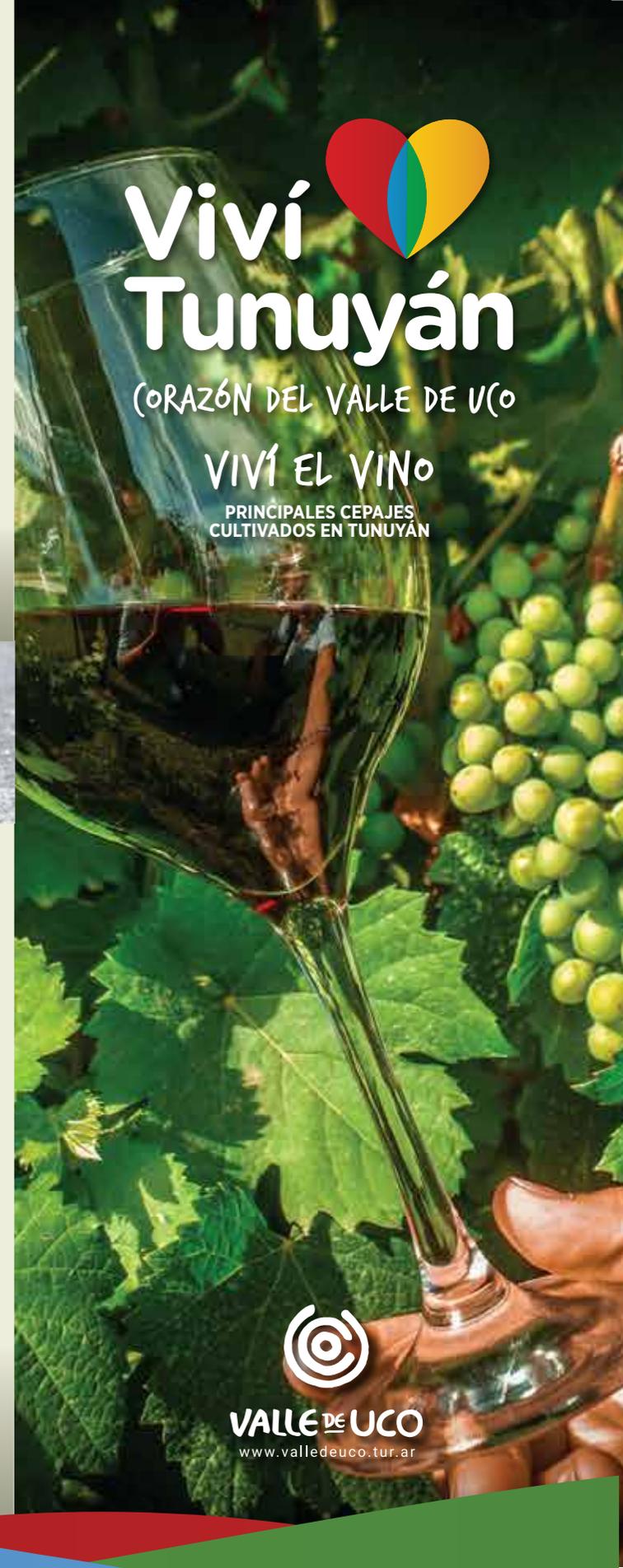
Temperatura de servicio:
 Sauvignon Blanc: 8° a 10°

Viví Tunuyán

(CORAZÓN DEL VALLE DE UCO)

VIVÍ EL VINO

PRINCIPALES CEPAJES CULTIVADOS EN TUNUYÁN



VALLE DE UCO
 www.valledeuco.tur.ar

 www.tunuyan.gov.ar  Municipalidad Tunuyán

 @MuniTunuyan  MunicipalidadTunuyán

VIVÍ EL VINO



- 1. Bodega Hinojosa**
San Martín 1962/ 02622 422335 turismo@bodegahinojosa.com
- 2. Bodega Don Rubén.**
Delgado 300, Colonia Las Rosas/ 02622-15546014
- 3. Bodega Laureano Gómez.**
Calle Reina S/n Colonia Las Rosas/ 0261-153009891 augustoandresgomez1998@gmail.com
- 4. Vinícola Los Parrales S.A.**
Av. San Martín 1154 Vista Flores/ 02622-492242 parrales@scip.com.ar
- 5. Bodega Estancia Mendoza.**
Barandica S/N Vista Flores/ 261 3391440 estancia@fecovita.com
- 6. Bodega Esmeralda S.A.**
Ruta 92 S/N Vista Flores/ 2622 492383 pgtierrez@bodegaesmeralda.com.ar
- 7. Ernesto Catena. Vinewards.**
RP 92 S/N Vista Flores/ 0261 4964929 visit@ernestocatena.com
- 8. Clos de los Siete.**
Clodomiro Silva S/N Vista Flores/ 261 6687680 turismo@closdelossiete.com
- 9. Bodega Cuvelier - Clos de los 7.**
Clodomiro Silva S/N Vista Flores/ 0261 2646732 turismo@cuvelierlosandes.com
- 10. Bodegas Montevejeo - Clos de los 7.**
Clodomiro Silva S/N Vista Flores/ 261 5328126 reservas@montevejeo.com.ar
- 11. Bodega Diamandes - Clos de los 7.**
Clodomiro Silva S/N Vista Flores/ 261 6575472 visitas@diamandes.com
- 12. Bodega Flecha de los Andes- Clos de los 7.**
Clodomiro Silva S/N Vista Flores/ 261 6708004 contacto@fdla.com.ar
- 13. Bodega Michel Rolland - Clos de los 7.**
Clodomiro Silva S/N Vista Flores/ 261 4605743 turismo@bodegarolland.com
- 14. Bodegas Altos de Altamira.**
Clodomiro Silva S/N Vista Flores/ 261 7210800 ventas@altosdealtamira.com.ar
- 15. Bodegas Enzo Bianchi.**
RP 94 S/N Vista Flores/ 0261 6189106 yesica.caceres@bodegasbianchi.com.ar
- 16. Bodegas Piedra Negra de F. Lurton.**
RP 94 S/N Vista Flores/ 0261 4548556 edarras@piedranegra.com
- 17. Bodega Giménez Riilli.**
RP 94 Km 8 Los Sauces/ 261 3470392 experiencia@gimenezriilli.com
- 18. Bodega The Vines of Mendoza.**
RP 94 Km 11 Los Sauces/ 261 4613910 pr@vinesofmendoza.com
- 19. Bodega Súper Uco.**
RP 94 Km 11 Los Sauces/ 261 6819773 superucoturismo@gmail.com
- 20. Bodega Corazón del Sol.**
RP 94 Km 9 Los Sauces/ 261 3143900 info@corazondelsol.com
- 21. Bodega Solo Contigo.**
RP 94 Los Sauces/ 261 3217777
- 22. Bodega Salentein.**
RP 89 Km 17 Los Arboles/ 2622 429523/27 info@bodegasalentein.com
- 23. Bodega Familia Zaína.**
Corredor Productivo S/N. Villa Seca/ 2622 406433 familiazaina@hotmail.com
- 24. Bodega Finca La Luz.**
Armani S/N Villa Seca/ 261 6915599 info@callejondelcrimen.com
- 25. Bodega Boutique Pócima Wines**
Ruta RP 89 s/n Los Árboles/ 261 3227666 pocimawines@gmail.com
- 26. Bodega La Posada del Jamón**
Ruta RP 92 Km. 13 Vista Flores/ 2622 492053 laposadaj@hotmail.com
- 27. Bodega El Respiro**
Corredor Productivo Km. 25 Villa Seca/ 2622 645681