

## VINOS KM 49

*KM 49 - MALBEC*

*KM 49 - TORRONTES*



La Argentina es el mayor productor de vino de Latinoamérica y el sexto mayor productor en todo el mundo, así como el noveno exportador a nivel global. Los vinos argentinos se producen principal y tradicionalmente en las provincias de Mendoza (75%) y San Juan (18%). Las uvas que se producen en la zona cordillerana y precordillerana son muy ricas en glucosas, dando lugar a excelentes etanol, a su vez tan enriquecidos como equilibrados por sus flavonoides. A dicho equilibrio contribuyen también sus polifenoles.

### Origen

La producción vitivinícola se remonta al año 1551, cuando el presbítero Juan Cedrón plantó las primeras cepas de uva moscatel, procedentes de España. El propósito del clérigo era utilizar el producto en el ritual católico de la misa. Medio siglo después los franciscanos importaron de Canarias uvas malvasía, el fin de estos misioneros era lograr un vino blanco y suave, asimismo apto para dicho ritual. En 1853 el Gobernador Provincial de San Juan, Domingo Faustino Sarmiento, fue quien gestionó, la obtención del primer Vino Malbec, con uvas de cepas traídas de Francia a la Argentina

### Geografía

Dada la combinación de altura sobre el nivel (generalmente entre los 800 y 2500 msnm), el clima muy seco y baja humedad, los viñedos argentinos se encuentran muy bien protegidos contra insectos, hongos, y demás enfermedades padecidas por viñedos de otras regiones, lo que permite cultivos orgánicos de las vides con pocos o nulos pesticidas y otros posibles contaminantes. La mayoría de los cultivos se hacen mediante ingeniosos métodos de irrigación que van desde las tradicionales acequias (canales de riego que llevan las puras aguas de deshielo de origen glaciar) o uso de riego por goteo. Todo esto contribuye a un merecido renombre al vino argentino en el extranjero.

### Evolución

A partir de los 1990 se comienza a usar nueva tecnología, consistente sobre todo en la elaboración en tanques de acero inoxidable con control de temperatura. Esto hizo usual el estacionamiento en barricas de roble francés o americano. En los vinos de calidad, el estacionamiento de los vinos finos insume un tiempo que llega hasta 24 meses. Para los vinos de estilo moderno, o más para vinos de estilo viejo, el tiempo depende del "estilo" que se quiera dar al vino; es decir, generalmente el tiempo es de un año a un año y medio.

Se debe tener en cuenta que en Argentina la vendimia sucede entre fines de febrero hasta inicios de mayo; las variedades para vinos blancos suelen ser cosechadas en marzo y las uvas para tintos hasta abril.



**HCampos S.R.L.**

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com

## VINOS KM 49

KM 49 - MALBEC  
KM 49 - TORRONTES



### VINO ARGENTINO



Producto :	Vino Tinto Kilometro 49
Descripción :	Graduación alcohólica 14
Varietalidad :	Malbec
Presentación :	Caja de 6 botellas x 750cc
Contenedor :	30 caja por piso, por 5 piso de alto / 150 cajas por pallet
Cosecha :	Lujan de Cuyo, Mendoza
Origen :	Industria Argentina
Características :	De color rojo rubí con vivos matices de púrpura, tradicional en uvas de regiones frías. Presenta aromas de frutos negros como mora y arándano, toque ligero violeta floral. En la boca se presenta como un vino con cuerpo, aportando un paladar más evolucionado con toques de tostado, vainilla y chocolate.
Sugerencia :	Vino sedoso y muy gastronómico, ideal para acompañar carnes rojas, costillas y pastas con salsas con mucho cuerpo.
Conservación :	10 años

### PROCESO DE ELABORACION DE VINO TINTO KM 49 - MALBEC

1. Las uvas son cosechadas y son llevadas a Bodega y es descargada en un lagar, el cual a través de una cinta transportadora es llevada a la despalilladora donde se realiza la eliminación del escobajo o raspon.
2. El resto de la masa de uva es transportada mediante una bomba a tornillo a un tanque receptor. A través de un equipo de frío se enfría la masa de uva a temperaturas cercanas a los 10°C. Previamente se han realizados los agregados de enzimas extractoras de color, sulfuroso, taninos, chips francés tostado medio y ácido tartárico bajando el pH a 3,4/3,5.
3. Se deja la masa de uva cerca de 4/5 días macerando en frío, realizando solo un remontaje x día, cerrado (sin oxígeno) de unos 15 minutos por día, cuidando de no contaminar con oxígeno.
4. Al cuarto o quinto día de maceración y ante la mínima presencia de gas carbónico, se corta inmediatamente el frío, se calienta el tanque hasta cerca de los 20° y se inoculan las levaduras seleccionadas fructofílicas realizando un RC x 30 minutos a fin de mezclar las levaduras con la masa de uva.
5. Luego se van realizando tres remontajes diarios alternando entre cerrados (sin oxígeno) y abiertos (con oxígeno) en los primeros 5/6 días de fermentación. Al finalizar la fermentación se van realizando solo remontajes cerrados, que en base a la degustación se determina cuantos y tiempos a realizar.
6. Habiéndose consumido la totalidad de los azúcares y definido el momento a prensar en base a degustación, se desvina a un nuevo tanque, denominando a este vino flor o gota. El resto de la masa de uva es prensada y el vino obtenido es mandado a otro tanque donde este vino es denominado prensa.
7. Tanto el vino Flor como el vino Prensa realizan una segunda fermentación que es la Maloláctica (transformación de ácido málico en láctico) que es la encargada de aportar dulzura y toque mantecoso a los vinos.
8. Terminada dicha fermentación, se sulfita el vino obtenido para su conservación hasta el momento del embotellado.

**HCampos S.R.L.**

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com



## VINOS KM 49

KM 49 - MALBEC  
KM 49 - TORRONTES



### VINO ARGENTINO



Producto :	Vino Blanco Kilometro 49
Descripción :	Graduación alcohólica 11.4
Variiedad :	Torrontés
Presentación :	Caja de 6 botellas x 750cc
Contenedor :	30 caja por piso, por 5 piso de alto / 150 cajas por pallet
Cosecha :	Lujan de Cuyo, Mendoza
Origen :	Industria Argentina
Características :	Color amarillo verdoso, presenta aromas y paladar intenso de piña madura, melocotones y lichi, ligero cítricos con notas de flores blancas como rosas y azucenas. Aunque dulzor, tiene buena acidez y equilibrio.
Sugerencia :	Ideal para comida asiática (China, Japón, Tailandia, Vietnam) y mariscos como salmón con salsa de maracuyá y postres.
Conservación :	Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz
Vencimiento :	5 años

### PROCESO DE ELABORACION DE VINO BLANCO DULCE NATURAL KM 49 – TORRONTES

1. Las uvas son cosechadas y llevadas a Bodega y es descargada en un lagar, el cual a través de una cinta transportadora es llevada a la despalilladora donde se realiza la eliminación del escobajo o raspon.
2. El resto de la masa de uva es transportada mediante una bomba a tornillo a la prensa neumática, previo agregado de enzimas pectolíticas (que son las que se encargan de separar la mayor parte del jugo del grano de uva) y anhídrido sulfuroso a fin de evitar la oxidación del jugo.
3. Todo el jugo sacado de la prensa es mandado a un tanque de acero inoxidable y enfriado a temperaturas cercanas a los 8°C. Se lo deja reposar por espacio de 24/36 horas a fin de producir la mayor sedimentación posible, sacando en este momento la mayor cantidad de jugo claro generalmente cercano a las 100 NTU (Unidad Nefelometrica de Turbidez) y llevado a otro tanque limpio.
4. El sedimento o borra que se encuentra en el fondo del tanque es filtrado por un filtro de borras y el jugo obtenido se junta con el anterior aprovechando el 100% del jugo.
5. Posteriormente se realiza la regulación del pH, mediante agregado de ácido tartárico, entre valores de 3,1-3,2. Inmediatamente se realiza el inoculado de levaduras cerevisae seleccionadas, que son las encargadas de transformar el azúcar en alcohol, comenzando de esta forma con la fermentación.
6. La misma se produce a temperaturas entre los 13-15°C durando cerca de 7 días.
7. Al segundo día de fermentación se agrega bentonita, a fin de eliminar prótidos.
8. Cuando el jugo esta cercano a los 55 g/l de azucares reductores, se comienza enfriar inmediatamente, bajando la temperatura a 8-10°C, a fin de parar la fermentación.
9. Se deja reposar una semana y se filtra a fin de dejar el líquido listo para fraccionar.

**HCampos S.R.L.**

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com

