

CATÁLOGO DE
VINOS
2024/2025

rdp
REINA DEL PLATA



SOLAR DEL ALMA

MENDOZA . ARGENTINA

Ecosistema único e irrepetible ...

Este proyecto está concebido bajo la supervisión de Panos Zoumboulis, primer enólogo griego trabajando en la tierra del Malbec.

Fomentamos la biodiversidad de nuestro agroecosistema/viñedos para lograr un organismo vivo y equilibrado.

Observamos y entendemos el viñedo para poder expresarlo en nuestros vinos.

En nuestras fincas respetamos y cuidamos el medio ambiente. En nuestras fincas combinamos árboles frutales, viñas jóvenes y añejas, que interactúan entre si.

Nuestro objetivo es elaborar principalmente Malbec, pero también plantas de Petit Verdot, Chardonnay, Agliánico y Tempranillo, entre otras variedades, enriquecen nuestro suelo.

Suelos sustentables y llenos de vida nos permiten obtener uvas con mucha complejidad que se refleja en nuestros vinos.

Exclusivo de:



SOLAR DEL
ALMA

CELLAR RESERVE PETIT VERDOT 2020

“Intenso color rojo, con tonalidades violetas. Brillante y vivo.

Notas a ciruelas maduras, cocidas, luego de unos segundos aparecen notas de vainilla y chocolate, y elegante.

En boca es amable, de taninos suaves pero persistentes, buena acidez.”

Categoría Vinos

Productor Solar Del Alma

Tipo Tinto

Variedad Petit Verdot

Volumen 750 ml

Corte 100% Petit Verdot

Alcohol 14,7%

Lugar de elaboración Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

Altura (S.N.M.) 900

Crianza / Barricado Añejamiento en roble: Roble francés 100%. Barricas de primer y segundo uso. Entre 12 y 18 dependiendo del tostado.

Temperatura de servicio 16° a 18° C



PETIT VERDOT



SOLAR DEL
ALMA

PET NAT
2023

“Un proceso natural de fermentación que da vida a una efervescencia suave y auténtica, característica única que solo un Pet Nat puede ofrecer.”



Categoría Espumantes

Productor Solar Del Alma

Tipo Espumante

Variedad Nature

Volumen 750 ml

Corte 100% Agliánico

Alcohol 13,00%

Lugar de elaboración Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

Altura (S.N.M.) 900

Temperatura de servicio 6° a 8° C

Elaboración Cosecha temprana para preservar la acidez natural.

País Argentina

AGLIÁNICO



SOLAR DEL
ALMA

CELLAR RESERVE BLEND 2023

“Los taninos dulces del Malbec se unen con la acidez del Agliánico y crean un memorable vino de color oscuro de textura sedosa, frutos maduros y aromas de chocolate, lo que lleva a un largo final.”

Categoría Vinos

Productor Solar Del Alma

Tipo Tinto

Variedad Blend

Volumen 750 ml

Alcohol 14.6%

Corte 70% Malbec/ 30% Agliánico

Lugar de elaboración Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

Altura (S.N.M.) 900

Temperatura de servicio 16° a 18° C

Elaboración Maseración fría por 5 días.

Fermentación: mesa de selección de uvas, despalilladora de las bayas. Fermentación alcohólica con levaduras salvajes.

Añejamiento en roble: barricas de roble francés, 100% primer y segundo uso, durante 18 meses.

País Argentina



MALBEC/
ANGLIÁNICO



SOLAR DEL
ALMA

ROSADO MALBEC 2023



*“Rosa limpio y brillante, con ligeros tonos rubí.
Flores blancas y notas de cereza, expresivas y
elegantes.*

*En boca es redondo y cálido, con un final
frutado.”*

Categoría Vinos

Productor Solar Del Alma

Tipo Rosado

Variedad Malbec

Volumen 750 ml

Corte 100% Malbec

Alcohol 12.7%

Lugar de elaboración Maipú. Provincia de
Mendoza, Argentina.

Altura (S.N.M.) 700

Temperatura del servicio 8° a 10° C

Elaboración Cosecha: Manual, selección de
la uva en el viñedo.

Fermentación Selección de racimos en
mesas vibradoras. Prensado directo.
Temperatura controlada a 18° C en
pequeños depósitos de acero inoxidable de
50 HL.

País Argentina

MALBEC



SOLAR DEL
ALMA

CELLAR RESERVE TEMPRANILLO 2020

“De color rojo intenso, aromas de cerezas y cuero, sabores sabrosos de fruta roja. Sus robustos taninos y cuerpo completo conducen a un final largo y persistente.”

Categoría Vinos

Productor Solar Del Alma

Tipo Tinto

Variedad Tempranillo

Volumen 750 ml

Corte 100% Tempranillo

Alcohol 13,00%

Lugar de elaboración Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

Altura (S.N.M.) 900

Crianza / Barricado 100%.en barricas de roble francés de primer (50%) y segundo uso durante 18 a 24 meses.

Temperatura de servicio 16° a 18° C

Elaboración Maceración fría por 5 días, fermentación alcohólica con levaduras salvajes.

País Argentina



TEMPRANILLO



SOLAR DEL
ALMA

SKIN CONTACT

2023

“Un vino fresco y complejo que combina la elegancia de Chardonnay, la vivacidad de Sauvignon Blanc y la personalidad aromática del Torrontés revelando así, la riqueza de su origen en los viñedos de Maipú, Mendoza.”



Variedad Chardonnay 43%, Sauvignon Blanc 30%, Torrontés 27%

Alcohol 12.4% V/V

Azúcar 2.72g/l

PH: 3.8

Región Maipú, Mendoza

Altitud del Viñedo 900 MSNM

Conducción Guyot simple

Irrigación Tradicional

Año de plantación 2005

Densidad 6.900 plantas/ha

Producción 1.300g/planta

Cosecha Selección manual de las uvas en el viñedo

Fermentación Tanque de acero inoxidable. Maceración durante 2 meses con las pieles de las uvas.

Notas de Cata La piña y la nectarina llenan la nariz con un toque de cáscara de mandarina y miel en el fondo. Refrescante y complejo a lo largo de un final medio.

CHARDONNAY/
SAUVIGNON/
TORRONTES



SOLAR DEL
ALMA

AGLIÁNICO NATURAL 2022

“Es el primer Agliánico biodinámico de Argentina. De color negro-tinto, con taninos potentes y firmes, notable acidez y sabores de fruta oscura.”

Variedad AGLIÁNICO 100%

Alcohol 13,9 % V/V

Azúcar 2,39 g/l.

PH 3.7

Rgión MAIPÚ, MENDOZA

Altitud 900 MSNM

Conducción Guyot simple

Riego Tradicional

Edad del viñedo 10 años

Densidad 6.900 Plantas/HA

Producción 1.300g / planta

Cosecha selección manual de racimos

Fermentación con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable de 5500 y 7600 litros, sin sulfitos añadidos. Ideal disfrutar con frutos secos y carnes blancas.

Crianza / Barricado 100% en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 18 meses.



AGLIÁNICO



BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO - MENDOZA

KRONTIRAS WISDOM MALBEC

La uva para elaborar este vino proviene de plantas añosas, a las cuales el correr del tiempo les a dado la sabiduria de solo producir uvas de maxima calidad. Se elaboran alrededor de 2000 botellas por año, dependiendo del rendimiento de las parcelas. El vino descansa en barrica de roble frances durante 24 meses y es liberado al mercado después de un año de descanso en botella.

Ficha Técnica

Variedad: MALBEC 100%

Alcohol: 14,1 %

Azúcar residual: 2,27 g/l

PH: 3,70

Región: LUJAN DE CUYO, MENDOZA

Altitud del viñedo: 800 MSNM

Conducción: Guyot simple

Irrigación: Tradicional

Densidad de plantación: 6.000 Plantas /HA

Producción: 1000 Kg/ planta

Fecha de cosecha: Mediados de Abril

Cosecha: Selección manual de las uvas en el viñedo.
Despalillado manual

Fermentación: Fermentación clásica para tintos con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable de 50HL

Elaboración: sin filtrado. Añejamiento Barricas de roble francés de primer uso durante 24 meses

Potencial de guarda: 8 -10 años

Temperatura de servicio: 16-18°C



BODEGA
CHATEAU
CONTE GRAND
DESDE 1935

La bodega Conte-Grand fue fundada en 1935 por una familia que decidió establecer su negocio en San Juan, Argentina. Esta familia está estrechamente vinculada al mundo del vino desde sus inicios hasta la actualidad, trabajando con pasión y calidad para la producción de sus productos.

La provincia de San Juan se encuentra al Oeste de la República Argentina, ubicada entre los 31° y 32° latitud sur, con altitudes que oscilan entre los 600 y 1400 metros sobre el nivel del mar. Al subir en altura, en variedades tintos se ven favorecidos los colores profundos y aromas intensos donde resalta la fruta madura.

Su clima predominante es seco y semi-árido, con precipitaciones anuales promedio de 106 mm; con gran insolación de más de 300 días anuales de sol, lo cual favorece la actividad vegetativa de la vid y la maduración de las uvas, aumentando así la concentración de metabolitos que benefician la tonalidad y aroma del vino. Actualmente la bodega abastece su producción de los Valles de Tulum, Calingasta y Ullum.

Exclusivo de:



CHATEAU CONTE GRAND MALBEC 2021

“Chateau Conte Grand Malbec 2021 celebra el terroir del Valle de Calingasta. Con aromas a frutos rojos y negros, una acidez vibrante y textura carnosa refleja la intensidad y el carácter único de este Malbec de altura.”



ORIGEN Valle de Calingasta **UVA**
100% Malbec **ALTURA DEL VIÑEDO**

1353 msnm **FERMENTACIÓN**

Maceración pre fermentativa de 5 días. Fermentación alcohólica a 24-28 grados durante 12/14 días. Maceración post fermentativa de 10-15 días según degustación.

Fermentación maloláctica espontánea. **NOTAS DE CATA** De color rojo con reflejos violáceos.

Tiene aromas y sabores a frutos rojos y negros como moras, cassis e higos. Este vino tiene marcada acidez, y es tenso y carnoso en boca.

MALBEC
2021



CHATEAU CONTE GRAND

RESERVA 2020

"Chateau Conte Grand Reserva 2020: la elegancia del Malbec argentino en su máxima expresión, combinando tradición y altura para momentos inolvidables."

Origen

50% Chacayes (Mendoza), 50% Calingasta (San Juan)

Uva

100% Malbec

Altura del viñedo

1353 msnm

Fermentación

Maceración pre fermentativa de 5 días.
Fermentación alcohólica a 24-28 grados durante 12/14 días.

Maceración post fermentativa de 10-15 días según degustación.

Fermentación maloláctica espontánea.

Notas de Cata

Color rojo violáceo. Su aroma remite a frutos negros con notas a violetas y elegantes notas de café. En boca es un vino concentrado con notas ciruelas, guindas y especias. El final es largo con taninos maduros y sedosos.



RESERVA
MALBEC



Michelini i Mufatto es una bodega que nace de la visión compartida de Andrea Mufatto, Gerardo Michelini y Manuel Michelini, quienes han hecho de este proyecto familiar un homenaje al respeto, la pureza y la precisión en cada etapa de la vinificación. Con un enfoque que combina tradición y autenticidad, Michelini i Mufatto trabaja con viñedos que reflejan la singularidad y el carácter de su terruño. Cada vino es el resultado de un minucioso proceso de observación y respeto, donde las claves son interpretar la esencia del lugar y honrar sus raíces.

En Michelini i Mufatto, la crianza de los vinos es un pilar fundamental. Solo se emplean barricas seleccionadas con máximo rigor, asegurando que cada vino desarrolle su máxima expresión con el tiempo necesario.

Origen: Argentina, Mendoza

Región: Cuyo - Valle de Uco Oeste

Exclusivo de:



MICHELINI I MUFATTO

"GY es la unión perfecta de Malbec y Cabernet Franc, equilibrando fruta jugosa y sutiles notas especiadas. Con un final largo y envolvente, cada copa revela su estructura refinada y carácter audaz, ideal para momentos que merecen un protagonista. Elegancia que despierta los sentidos y transforma cualquier encuentro en algo memorable."



Andrea Muffato - Gerardo Michelini
Manuel Michelini - Cabernet Franc - Malbec

Gualtallary, Tupungato

Varietal

Malbec - Cabernet Franc

Origen

Gualtallary, Tupungato, Mendoza

Enólogos

Gerardo Michelini, Andrea Muffato, Manuel Michelini

Alcohol

13.8

Viticultura

Diferentes viñedos a diferentes alturas, todos de Gualtallary.

Vinificación

Co-fermentado en cubas de madera, con 12 meses de añejado en barricas francesas.

Puntuaciones:

Descorchados: 96 Points

James Suckling: 95 Points

CABERNET
FRANC/MALBEC



MICHELINI I
MUFFATTO

BALSA DE PIEDRA

"Balsa de Piedra, un blend único que captura la esencia auténtica de Tupungato. Con un equilibrio perfecto entre intensidad y elegancia, este vino revela la riqueza de su origen y la pasión de sus creadores. Una experiencia sensorial que transforma cada copa en un instante memorable."

Andrea Muffato - Gerardo Michelini

Manuel Michelini - Blend de Tintas

Malbec/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Semillón

Varietal: Blend de Tintas

Origen: Tupungato, Mendoza

Enólogos: Gerardo Michelini, Andrea Muffato, Manuel Michelini

Alcohol: 13.2

Viticultura: Muestra las condiciones que tenemos en Tupungato, el suelo, el clima y sus productores.

Vinificación: Co-fermentado de uvas en tanques de cemento, 6 meses en barrica de varios usos. 30% racimo entero.

Puntuaciones:

Robert Parker: 91 Points

Descorchados: 94 Points

Tim Atkin: 90 Points



BLEND DE
TINTAS



MICHELINI I
MUFATTO



Finca Villa Seca

“Un parral plantado en 1970, con suelos más profundos, que al ser parral es más sombrío y más húmedo dando un Chenin Blanc con muy poco grado alcohólico pero con una frescura increíble. Produce un vino de altísima tensión y capacidad de guarda excepcional.”

Chenin Blanc Villa Seca, Tunuyán **Varietal/es**

Chenin Blanc 2016

Origen

Villa Seca, Tunuyán, Mendoza

Enólogo

Gerardo Michelini

Alcohol

11.5

Viticultura

Parral de 1970 de suelo profundo.

Vinificación

Fermenta con pieles, luego pasa a barrica de 500L por un año. Embotellado.

Descripción

Paladar seco, austero y profundo.

Puntuaciones

Robert Parker: 95 Points

Descorchados: 96 Points

Tim Atkin: 97 Points

James Suckling: 93 Points

CHENIN BLANC



MICHELINI I
MUFFATTO

BALSA DE PIEDRA

"Balsa de Piedra Semillón es la máxima expresión del terroir de Tupungato, un vino que combina frescura, complejidad y autenticidad. Cada sorbo revela su carácter único, diseñado para paladares que buscan momentos excepcionales."

Andrea Muffato - Gerardo Michelini

Manuel Michelini - Semillón

Tupungato

Varietal Semillón

Origen Tupungato, Mendoza

Enólogos Gerardo Michelini, Andrea Muffato, Manuel Michelini

Alcohol 12.8

Vinificación Fermentado con pieles los primeros días, luego prensado y fermentado nuevamente en inoxidable. Levaduras indígenas.

Puntuaciones Robert Parker: 92 Points Descorchados: 94 Points Tim Atkin: 93 Points James Suckling: 92 Points



SEMILLÓN

MICHELINI I
MUFFATTO

Finca La Cautiva

“Es un viñedo dentro de Gualtallary, ubicado en un paraje que lleva su nombre, "La Cautiva". Con suelos de arena, calcáreo y piedra. La gran diferencia con el resto de Gualtallary es que nos da notas violetas y florales y no tan herbales.”

Varietal/es Vino Tinto

Origen La Cautiva, Gualtallary, Mendoza

Enólogo Andrea Muffato - Gerardo Michelini

Alcohol 13.5

Viticultura Viñedos de 15 años de antigüedad a 1600 msnm de suelos arenosos arcillosos. Por la altura se despega organolépticamente del Gualtallary conocido de hierbas y grafito. Esta zona refleja lavanda, violetas, logrando un vino más floral, más fino. No tan salvaje sin perder la profundidad y acidez en la boca que le da el terroir.

Vinificación 100% racimo entero pisado a pie. Entre 1 y 4 meses de maceración post fermentativa (dependiendo del año). Luego pasa a barricas de entre 4 y 6 usos, durante 1 año. Embotellado.

Descripción Floral, elegante, profundo, complejo y fresco.

Puntuaciones

Tim Atkin: 97 Points

Descorchados: 96 Points



MALBEC



MICHELINI I MUFATTO

Finca Manoni

“Ubicada en El Peral, Tupungato. Es una viña que tiene 120 años, uno de los últimos viñedos tan viejos que todavía quedan en Mendoza. Con producciones inferiores a 2000 kg por hectárea y raíces muy profundas. Viñas en secano y completamente natural.”

Manuel Michelini - Semillón

Varietal/es Semillón **Origen** El Peral,

Tupungato, Mendoza **Enólogo** Manuel

Michelini **Alcohol** 13.5 **Viticultura**

Viñedos de 120 años de antigüedad a

1300 msnm en suelos arenosos

arcillosos. **Vinificación** Fermentación

con pieles 50%. Se prensa a la mitad

de la fermentación. Se lleva a barricas

de 500L de varios usos para terminar

la fermentación. Una vez terminado

pasa un año en barrica. Se filtra y

embotella. **Descripción** Complejo,

fresco y profundo, buscando la mayor

expresión del viñedo por medio de

utilización de barricas viejas de 500L.



SEMILLÓN

★
BY
MORALEJA
WINES

Moraleja Wines está ubicada en el corazón de Mendoza, una región mundialmente reconocida por sus vinos de calidad. Fundada por apasionados viticultores que valoran la conexión entre la tierra, el clima y la tradición, la bodega se especializa en expresar la riqueza del terroir mendocino en cada una de sus botellas.

Cada proceso, desde la selección manual de las uvas en los viñedos de Agrelo hasta el envejecimiento en barricas de roble francés, está diseñado para realzar las características únicas de sus caldos. Inspirados por la naturaleza y dedicados a la excelencia, los fundadores han logrado crear vinos que no solo destacan por su complejidad y elegancia, sino que también cuentan historias sobre el amor por la tierra y el arte de la vinificación.

Hoy, la bodega continúa combinando técnicas tradicionales con innovación moderna para entregar experiencias memorables en cada copa, reflejando la esencia de Mendoza y la pasión de quienes están detrás de su creación.

Exclusivo de:



MORALEJA WINES



“De color rojo intenso con destellos violáceos.

Frutos rojos maduros con tonalidades florales propios de nuestro Malbec único. En boca, se presenta redondo, de buen carácter y notable estructura, posee taninos amables que le confieren gran complejidad y un memorable final.”

VINIFICACIÓN La uva se cosecha artesanalmente y se macera en frío por 6 días, retirando líquido para concentrar sólidos. La fermentación, controlada a menos de 25 °C, dura 13 días con remontajes y contacto con duelas de roble. Tras quitar las pieles, el vino reposa sobre lías y envejece 6 a 8 meses en barrica de roble francés, desarrollando sus inigualables características organolépticas. **Variedad:** Malbec **Alcohol:** 14% vol. **Uvas:** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza **Cosecha:** 2019 Manual **Rendimiento:** 80 QQ/HA

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas con todo tipo de salsas y quesos semiduros.
Temperatura de servicio:
16°C - 18°C

RESERVA
MALBEC

MORALEJA WINES

*“Rojo profundo con reflejos violáceos.
Frutos rojos y negros maduros, con
sutiles toques de vainilla y chocolate.
En boca es equilibrado, con taninos
suaves y un final largo y persistente.”*

VINIFICACIÓN La uva, cosechada manualmente en su punto óptimo, se despalilla y macera en frío. La fermentación, de 12 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 22°C y 26°C, incluye remontajes diarios para extraer color y taninos. Finalmente, el vino envejece 6 meses en barricas de roble francés y americano, aportando complejidad y estructura. **Variedad** Malbec **Alcohol** 14% vol. **Uvas** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza **Cosecha** 2021 **Manual** **Rendimiento** 80 QQ/HA

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas con salsas intensas y quesos curados.

Temperatura de servicio:
16°C - 18°C



MALBEC

rdp
REINA DEL PLATA



(33) 1029-1360



importadorareinadelplata.com



Av. Aviación 5180 L. 1 San
Juan de Ocotan, Zapopan.
JAL.



corporativoreinadelplata@gmail.com
corporativo@importadorareinadelplata.com

