



1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

INNOVACIÓN EN BLANCOS

Marcos Fernández

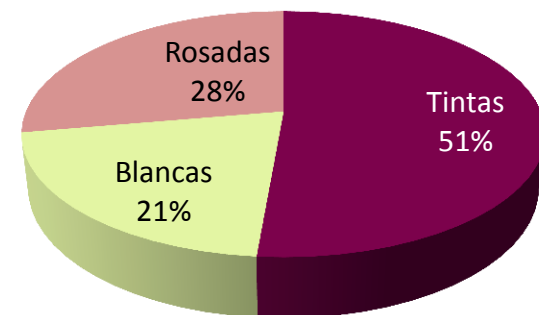
12 DE DICIEMBRE
MENDOZA - ARGENTINA

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Superficie implantada en Argentina según tipo

Tintas	Hectáreas
Malbec 31,71%	33.866
Bonarda 17,42%	18.602
Cabernet Sauvignon 15,15%	16.179
Syrah 12,12%	12.947
Merlot 5,82%	6.219
Tempranillo 5,85%	6.246
Sangiovese 1,83%	1.958
Pinot Noir 1,76%	1.883
Otras 6,53%	6.976
Total	104.875

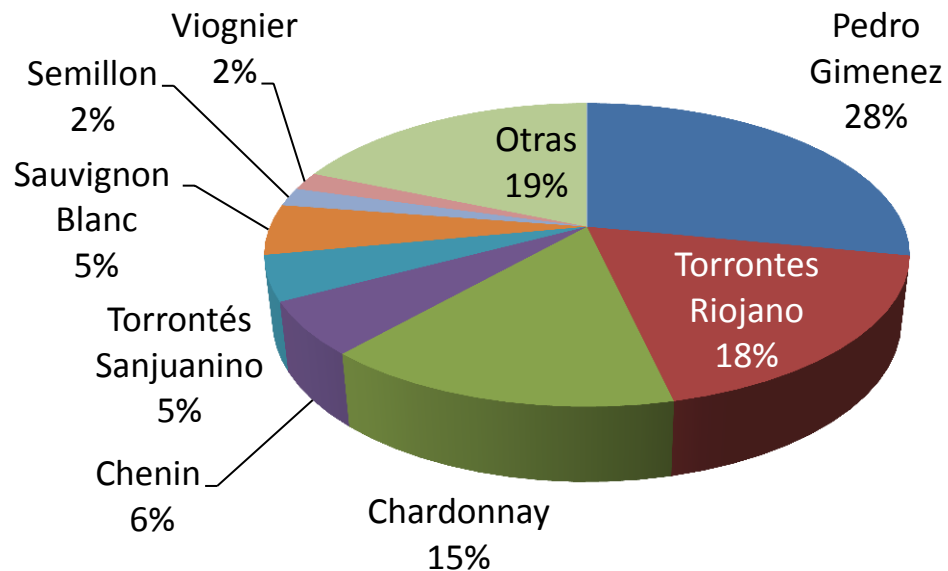
Blancas	Hectáreas
Pedro Gimenez 28,04%	11.962
Torrontes Riojano 18,36%	7.832
Chardonnay 15,16%	6.469
Chenin 5,68%	2.422
Torrontés	2.038
Sanjuanino 4,78%	
Sauvignon 5,39%	2.298
Semillon 1,97%	839
Viognier 0,9%	822
Otras 18,70%	7.978
Total	42.661



1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Variedades Blancas implantada en Argentina

Blancas	Hectáreas
Pedro Gimenez	11.962
Torrontes Riojano	7.832
Chardonnay	6.469
Chenin	2.422
Torrontés Sanjuanino	2.038
Sauvignon Blanc	2.298
Semillon	839
Viognier	822
Otras	7.978

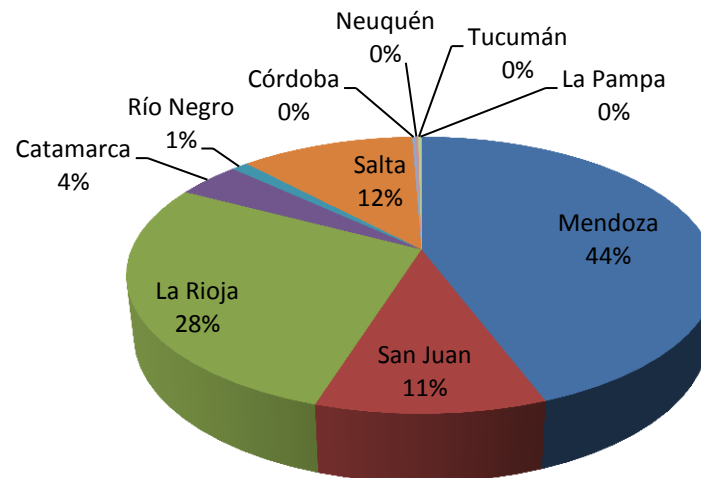


1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Variedades Blancas implantada por Provincia

Provincias	Torrontés Riojano
Mendoza	3.399
San Juan	818
La Rioja	2.139
Catamarca	320
Río Negro	85
Salta	877
Córdoba	17
Neuquén	13
Tucumán	14
La Pampa	3
	7.683

**Distribución Torrontés Riojano
por Provincias**

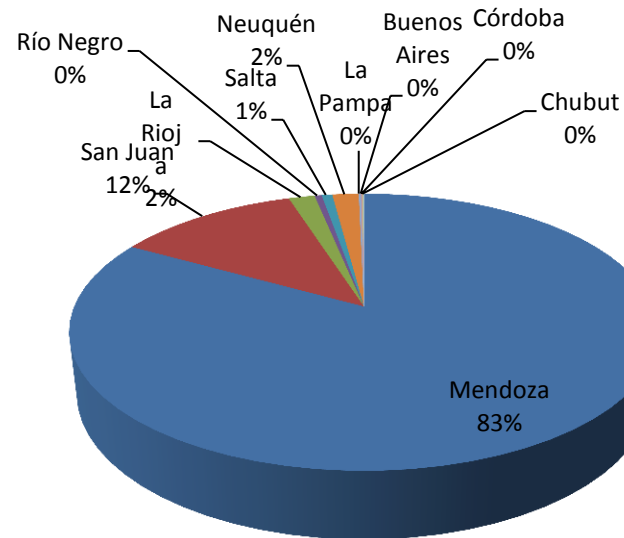


1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Variedades Blancas implantada por Provincia

Provincias	Chardonnay
Mendoza	5.378
San Juan	776
La Rioja	111
Río Negro	30
Salta	45
Neuquén	112
La Pampa	10
Buenos Aires	6
Córdoba	4
Chubut	3
	6.474

Distribución Chardonnay por Provincias

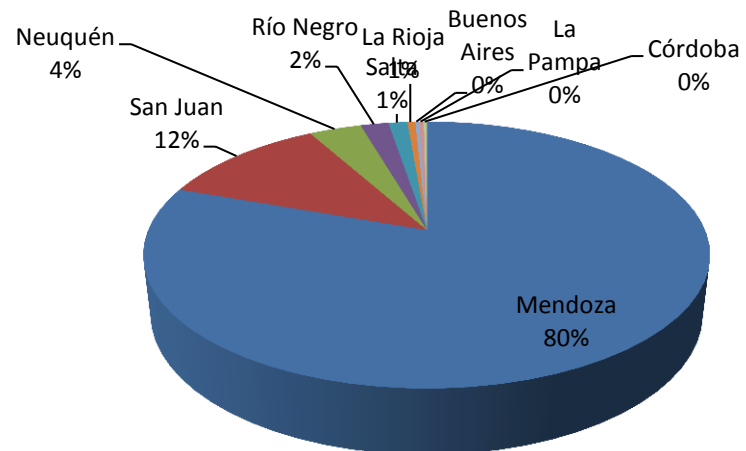


1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Variedades Blancas implantada por Provincia

Provincias	Sauvignon Blanc
Mendoza	1.844
San Juan	263
Neuquén	82
Río Negro	44
Salta	30
La Rioja	12
Buenos Aires	6
La Pampa	7
Córdoba	5
	2.293

Distribución Sauvignon Blanc por Provincias

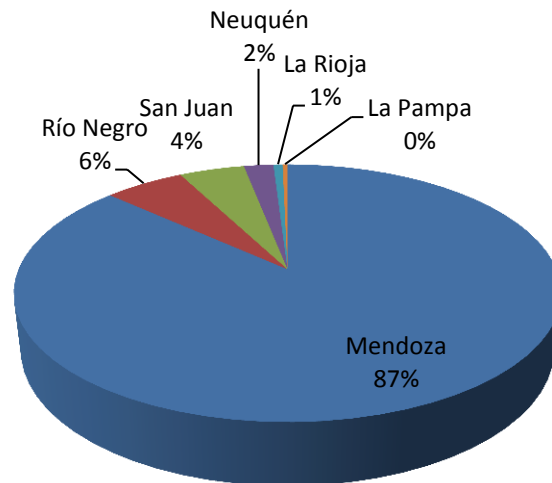


1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Variedades Blancas implantada por Provincia

Provincias	Semillón
Mendoza	741
Río Negro	48
San Juan	39
Neuquén	18
La Rioja	6
La Pampa	3
	855

Distribución Semillón por Provincias



1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Estilos de Vinos Blancos

1. Ligeros y secos
2. Secos y amplios
3. Aromáticos
4. Semisecos
5. Dulces
6. Espumantes o Espumosos

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

1. Ligeros y secos:

- Beber cuando son jóvenes
- No se añejan en barrica de roble
- Se embotellan sin azúcares residuales y son pobres en extractos
- Deben servirse fríos, solos o para acompañar alguna comida simple
- Ej: Chenin, Pedro Gimenez, Ugni Blanc

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

2. Secos y amplios:

- Contienen más estructura y untuosidad
- La dulzura proviene de los frutos maduros
- Se pueden haber envejecido en barrica y/o en botella
- A veces se fermentan en Barricas de roble
- No se sirven tan fríos y pueden acompañar comidas consistentes y especiadas
- Ej: Chardonnay, Semillón, Viognier, “Riesling”

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

3. Aromáticos:

- Gran intensidad olfativa y aromas únicos generalmente asociados al carácter floral o herbal
- Generalmente no presentan gran estructura y poseen elevada acidez
- Pueden ser secos o semisecos
- Ej: Gewürztraminer, Moscatel, Sauvignon Blanc, Albariño, “Riesling”, Torrontés (Riojano, Sanjuanino, Mendocino)

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

4. Semisecos:

- Se embotellan antes de que la totalidad de los azúcares de la uva se haya transformado en alcohol
- Su ligereza y su débil graduación alcohólica
- Aptos para ser consumidos en compañía de platos consistentes.

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

5. Dulces:

- Vinos intensamente concentrados
- Muchas veces por cosechas tardías o con Podredumbre Noble (Botritys)
- Se consumen lentamente porque su materia es compleja
- Acompañamiento ideal con diferentes tipos de quesos

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

6. Espumantes o Espumosos:

- Toma de espuma o segunda fermentación en botella (Champenoise) o tanques (Charmat)
- Gran frescura por elevada acidez
- Las burbujas acentúan la frescura
- Pueden tener cuerpo o ser ligeros
- Pueden tener mayor o menor cantidad de azúcar
- Clasificación en Argentina según INV:
 - Brut Nature: menos de 3g/l
 - Extra Brut: 0 a 6 g/l
 - Brut: 6 a 12 g/l
 - Extra Dry: 12 a 17 g/l
 - Sec: 17 a 32 g/l
 - Demisec: 32 a 50 g/l
 - Dulce: más de 50 g/l

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Vinos Primer Flight Innovación en Blancos

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Descubrimiento de vinos catados Innovación en Blancos

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Vinos Primer Flight

1. Doña Paula Sauvage Blanc 2014 Extra Brut
2. Mendel Semillón 2013
3. Doña Paula Estate Riesling 2013

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP



DOÑA PAULA SAUVAGE BLANC Brut Nature

COMPOSICIÓN VARIETAL		100% Sauvignon Blanc
ORIGEN DEL VIÑEDO (REGIÓN)		Los Cerezos, Tupungato
FECHA Y AÑO DE COSECHA		2014
TIEMPO EN BARRICA		NA
ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
12% vol.	6.75g/l	3g/l
ENÓLOGO		Marcos Fernández

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP



MENDEL SEMILLÓN 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL		100% Semillón
ORIGEN DEL VIÑEDO (REGIÓN)		Altamira, Valle de Uco
FECHA Y AÑO DE COSECHA		2013
TIEMPO EN BARRICA		15 % del vino estuvo 6 meses en barricas
ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13,3% vol.	XXg/l	XX g/l
ENÓLOGO		Roberto de la Mota

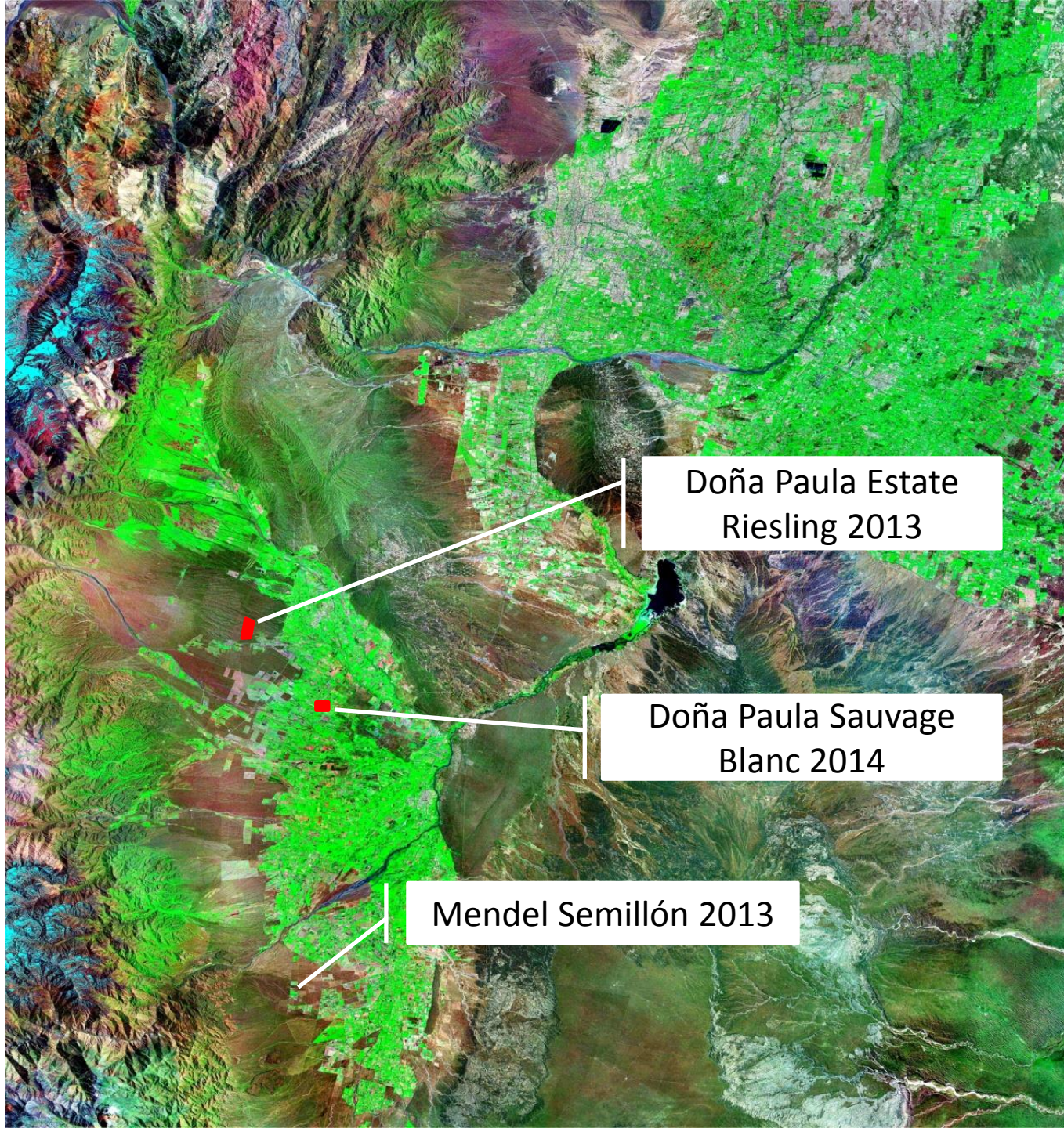
1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP



DOÑA PAULA ESTATE RIESLING 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL		100% Riesling
ORIGEN DEL VIÑEDO (REGIÓN)		Gualtallary, Tupungato
FECHA Y AÑO DE COSECHA		2013
TIEMPO EN BARRICA		Sin añejamiento en barrica
ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
12.8% vol.	7g/l	3g/l

ENÓLOGO	Marcos Fernández
----------------	------------------



Doña Paula Estate
Riesling 2013

Doña Paula Sauvage
Blanc 2014

Mendel Semillón 2013

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Vinos Segundo Flight Innovación en Blancos

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Descubrimiento de vinos catados Innovación en Blancos

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

Vinos Segundo Flight

1. Montesco Verdes Cobardes 2014
2. Doña Paula Estate Torrontés 2013
3. Bacán 2013

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP



MONTESCO VERDES COBARDES 2014

COMPOSICIÓN VARIETAL

Sauvignon Blanc 43 %, Semillón 35%,
Viogner 12 %, Chardonnay 10 %.

ORIGEN DEL VIÑEDO (REGIÓN)

XX, Valle de Uco

FECHA Y AÑO DE COSECHA

2014

TIEMPO EN BARRICA

Sin añejamiento en barrica

ALCOHOL XX

vol.

ACIDEZ TOTAL

xx g/l

AZUCAR RESIDUAL

xx g/l

ENÓLOGO

Matías Michelini

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP

DOÑA PAULA ESTATE TORRONTES 2013

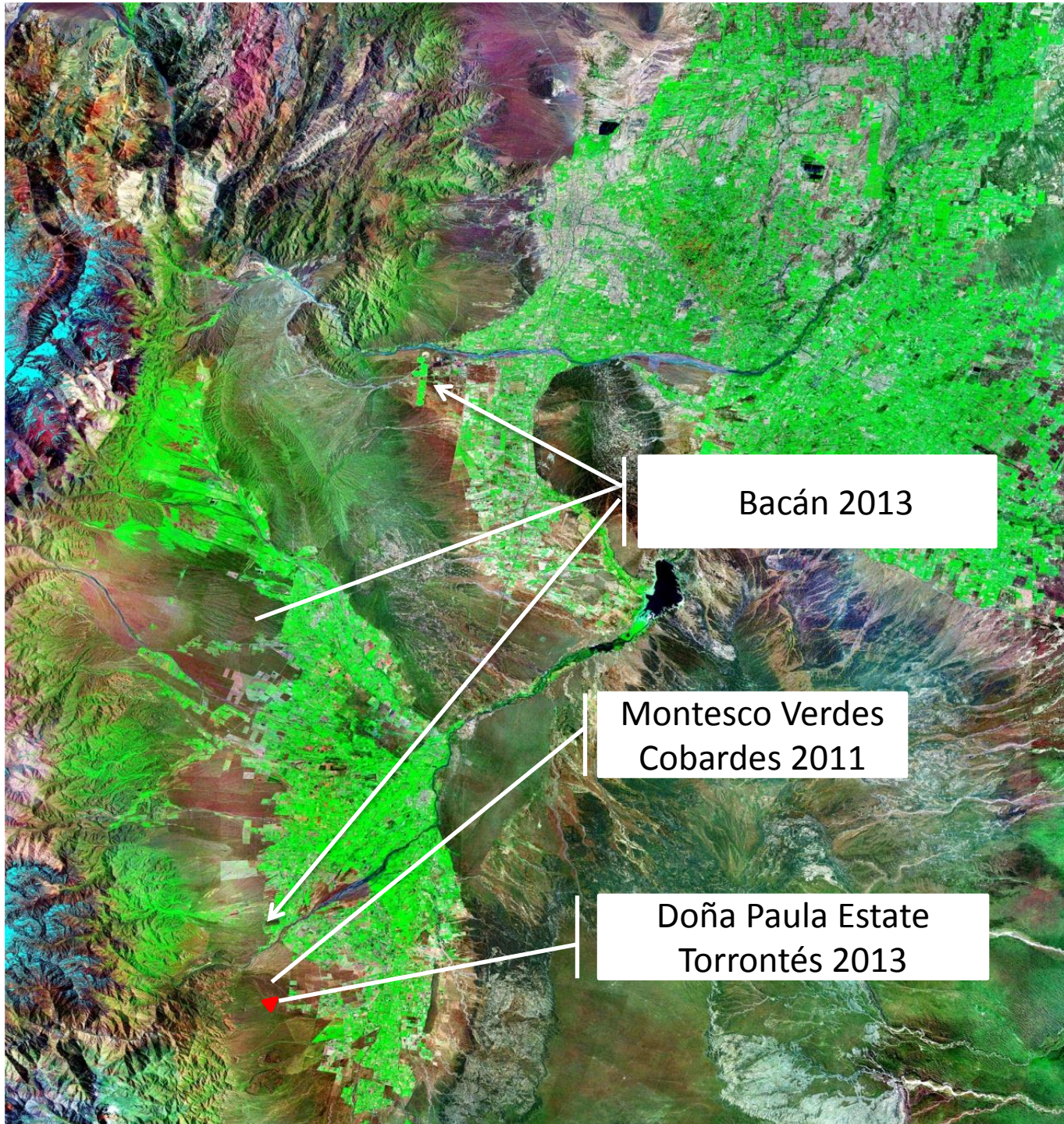
COMPOSICIÓN VARIETAL		100% Torrontés
ORIGEN DEL VIÑEDO (REGIÓN)		Los Indios, San Carlos
FECHA Y AÑO DE COSECHA		2013
TIEMPO EN BARRICA		Sin añejamiento en barrica
ALCOHOL xx% vol.	ACIDEZ TOTAL xxg/l	AZUCAR RESIDUAL xxg/l
ENÓLOGO		Marcos Fernández

1º ARGENTINE TERROIR WORKSHOP



BACAN TRIVARIETAL 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL		50% chardonnay, 40% sauvignon blanc, 10% torrontés
ORIGEN DEL VIÑEDO (REGIÓN)		Agrelo, Vista Flores y Gualtallary
FECHA Y AÑO DE COSECHA		2013
TIEMPO EN BARRICA		Sin añejamiento en barrica
ALCOHOL 13,5% vol.	ACIDEZ TOTAL xx g/l	AZUCAR RESIDUAL xx g/l
ENÓLOGO		Giuseppe Franceschini



Bacán 2013

Montesco Verdes
Cobardes 2011

Doña Paula Estate
Torrontés 2013




DOÑA PAULA
ARGENTINA

¡GRACIAS!