



 Wine's  
Gallery  
Vinhos Exclusivos

# LUMINIS BODEGA E VIÑEDOS

A propriedade com 4,25 hectares de Malbec pertence à família Villanueva desde o final do século XVIII, com uma longa história que se reflete na antiguidade da fatura municipal. Cristian e seu pai propagaram a variedade de uva em seu vinhedo "La Lucita", em El Carrizal, Luján de Cuyo, a partir de mudas de vinhas velhas encontradas em um vinhedo abandonado.

Luján de Cuyo é um distrito destacado por seus vinhedos de qualidade e reconhecidas vinícolas, situado perto da capital de Mendoza e conhecido como "A Terra do Malbec". Perdriel, um distrito frio com solos profundos e argilosos dentro de Luján de Cuyo, produz vinhos mais refinados e elegantes em comparação com outras áreas da região.

As 1,2 hectares de Saint Jeannet no vinhedo "La Lucita" são a única fonte dessa uva na Argentina, utilizadas para produzir o Allamand Cuvee Saint Jeannet 2016, provavelmente o único vinho de Santa Juana elaborado no país. A variedade de uva, trazida a Mendoza por Tiburcio Benegas, é considerada originária da França e costumava ser utilizada como uva de mesa antes de desaparecer. Foi redescoberta por Cristian Allamand em um vinhedo abandonado.

Após testes de DNA em colaboração com especialistas e órgãos locais, foi certificada com 100% de confiança que as plantas são da rara variedade Gros Vert Blanc, também conhecida como Saint Jeannet. As uvas foram colhidas à mão na primeira semana de abril. O vinho se destaca pela baixa graduação alcoólica, alta acidez fresca, características minerais e cítricas na boca, com aromas de pêssego, abacaxi e flores brancas.

O vinho da Luminis destaca as características únicas das uvas cultivadas em Perdriel, Luján de Cuyo, região reconhecida pela sua qualidade vinícola na Argentina. A Luminis busca ressaltar as características únicas de Perdriel por meio de um vinho 100% Malbec elaborado com uvas de um único vinhedo, gerido pelo viticultor e enólogo Cristian Allamand desde 2004.

O vinho da Luminis reflete o compromisso da vinícola em oferecer uma experiência que transmita a essência e o caráter do terroir onde as uvas são cultivadas, mostrando as distintas "características de Perdriel".



## LUMINIS MALBEC



**Notas de degustação:** Vinho com personalidade que reflete o terroir do distrito de Pedriel; nota-se a presença de tabaco, baunilha, pimenta preta, chocolate, violetas, aromas de frutas como cereja, amoras e frutos vermelhos.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, massas e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg.

**Envelhecimento:** 6 meses em barricas de Carvalho francês e depois repousado em tanques de aço inoxidável.

Produção  
Limitada

**10 mil  
garrafas**



Temperatura  
ideal para servir

**14°C e  
16°C**



## ALLAMAND CUVÉE SAINT JEANNET



**Notas de degustação:** Vinho equilibrado, de baixa acidez, com personalidade, se nota a presença de aromas de frutas, como peras, melão, pêsego e notas de frutas cítricas.

**Harmonização:** Pescados, frutos de mar e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina.

**Variedade:** Cuvée Saint Jeannet

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg.

**Envelhecimento:** Sem envelhecimento em Barricas

Produção  
Limitada

**15 mil  
garrafas**



Temperatura  
ideal para servir

**8°C e  
11°C**



## LUMINIS PERDRIEL RESERVA MALBEC



**Notas de degustação:** Vinho com personalidade que reflete o terroir do distrito de Pedrial; nota-se a presença de tabaco, baunilha, pimenta preta, chocolate, violetas, aromas de frutas como cereja, amoras e frutos vermelhos

**Harmonização:** Carnes vermelhas, massas e Cordeiro.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Perdriel, Valle de Uco, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina. 1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg.

**Envelhecimento:** 50% envelhecido por 12 meses em barricas, sendo 30% em Carvalho americano e 20% em Carvalho Frances, e 50% em repouso em tanques de aço inoxidável.

Produção  
Limitada

**90 mil  
garrafas**



Temperatura  
ideal para servir

**14°C e  
16°C**



# DUAL WINES

Sempre buscando a produção de vinhos de alta qualidade, seguimos as seguintes premissas: uma alta densidade de plantas por hectare para reduzir a produção por cepa; parcelas pequenas de 1 a 3 hectares para ter um controle diferenciado de cada área; e práticas culturais sustentáveis.

DUAL é elaborado e engarrafado por Monteviejo em sua propriedade de Vista Flores, em Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, a 1.110 metros acima do nível do mar.

Os solos, predominantemente franco-arenosos de origem aluvial, com grande porcentagem de pedras e depósitos calcários, conferem profundidade, estrutura e elegância.

Nos últimos anos, com o espírito de mostrar mais facetas do Valle de Uco, começamos a produzir uvas em novos terroirs. Na zona alta de Altamira, nossa propriedade de solo pedregoso com depósitos calcários proporciona elegância e frutas vermelhas aos vinhos obtidos ali.

A sutil elegância e o caráter único do terroir de Vista Flores, no coração do Valle de Uco, se unem na nova imagem do DUAL para revelar suas raízes mais profundas.



## DUAL CHARDONNAY



**Notas de degustação:** De cor amarelo esverdeado muito brilhante e límpido. No nariz é floral, com notas típicas da variedade (pêssego branco, abacaxi), alcançando um bom equilíbrio na boca, proporcionado pela frescura e acidez que apresenta.

**Harmonização:** Ideal para aperitivos, pescados, e sobremesas.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. 1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Chardonnay

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg.

**Envelhecimento:** Sem passage por barricas. 6 meses em tanques de aço inoxidável. Vinho jovem do ano.



Temperatura ideal para servir

**6°C e  
10°C**



## DUAL MALBEC



**Notas de degustação:** De cor vermelha brilhante, com reflexos violetas. No nariz, apresenta aromas de fruta vermelha, como cereja e framboesa. Na boca, percebe-se sua frescura e persistência média. É um vinho equilibrado, fresco e frutado, com excelente tipicidade varietal.

**Harmonização:** Se recomenda para acompanhar massas, ensopados, carnes vermelhas e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. 1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg.

**Envelhecimento:** 20% envelhecido por 12 meses em barricas de Carvalho Frances e 80% vinho jovem do ano.



Temperatura ideal para servir

**14°C e  
16°C**



## DUAL BLEND



Em um mundo saturado de propostas ideais, Dual desafia as regras, celebrando a riqueza do impacto das diferenças. A harmonia que nasce com a aceitação do distinto, a coexistência do inesperado e do disruptivo se fundem para criar um vinho verdadeiramente único.



**Notas de degustação:** De cor vermelho brilhante e vivo. Apresenta aromas de frutas vermelhas e tem paladar fresco, suave e equilibrado, com toques de frutas. Um vinho equilibrado, disruptivo e único.

**Harmonização:** Acompanha massas, queijos e carnes.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.  
1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** 40% Malbec, 30% Merlot, 20% Syrah, 10% Cabernet Franc

**Solo:** Franco arenoso, com algo de mica, muito seco e permeável.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg.

**Envelhecimento:** 20% envelhecido por 12 meses em barricas de Carvalho francês e 80% vinho jovem do ano.



Temperatura ideal para servir

**14°C e  
16°C**



# KADUPUL WINES

Kadupul Wines, onde a magia se transforma em vinho, fundindo a elegância da flor Kadupul com a maestria dos enólogos para criar vinhos únicos. A sutil elegância dos vinhedos mendocinos e o caráter singular do terroir de Vista Flores, no coração do Valle de Uco, se unem no Kadupul para revelar suas raízes mais profundas. A essência deste vinho fala do respeito pela terra e da paciência necessária para alcançar vinhos de grande qualidade.

Sempre buscando a produção de vinhos de alta qualidade, os vinhedos seguem as premissas de uma alta densidade de plantas por hectare para reduzir a produção por cepa. Esses vinhos são elaborados e engarrafados pela Bodega Montevejo em Mendoza, a 1.100 metros acima do nível do mar. Os solos, predominantemente franco-arenosos de origem aluvial, com uma grande porcentagem de pedras e depósitos calcários, conferem profundidade, estrutura e elegância.

Com o espírito de mostrar mais facetas do Valle de Uco, começaram a ser produzidas uvas em novos terroirs. Com um vinhedo de mais de 100 anos de antiguidade, há uma seleção única de plantas de Malbec que resulta em vinhos de grande caráter floral e complexidade. Por outro lado, na zona alta de Altamira, a propriedade com solo pedregoso e depósitos calcários oferece elegância e frutas vermelhas aos vinhos produzidos ali.

Kadupul, conhecida como "a flor da noite", inspira excelência e criatividade na produção de nossos vinhos. Apresenta-se como um vinho de caráter inconfundível, que cativa com sua profundidade, estrutura e elegância.

A cada gole, se desdobram notas aromáticas e sabores que refletem a essência do Valle de Uco, culminando em uma experiência sensorial inesquecível.

Descubra a magia do Valle de Uco em cada taça de Kadupul...



## KADUPUL TORRONTES



Conhecida por sua beleza e fragrância encantadora, a flor Kadupul desabrocha apenas uma vez ao ano, à noite, e desaparece antes do amanhecer. Inspirado nessa essência, o vinho Kadupul entrega uma experiência inigualável.

Seu aroma distinto e delicado, combinado ao sabor profundo, cria uma sensação única que, assim como a flor, é inesquecível. Uma verdadeira homenagem ao luxo e à perfeição, dedicada a quem valoriza o que há de mais exclusivo na vida.



**Notas de degustação:** De cor amarelo esverdeado e brilhante. Em nariz apresenta notas de fruta tropicais como abacaxi e maracujá, notas de frutas cítricas e flor de laranjeira. Em boca se percebe seu frescor e elegância, sendo leve e fresco com acidez equilibrada e muito agradável.

**Harmonização:** Ideal para aperitivos, queijos, pescados e sobremesas.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Chilecito, La Rioja, Argentina. 1080m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Torrontes

**Solo:** Arenoso com algo de Mica e muito Seco e permeável.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg.

**Envelhecimento:** Sem envelhecimento em Barricas.

Produção  
Limitada

**10 mil  
garrafas**



Temperatura  
ideal para servir

**8°C e  
10°C**



## KADUPUL ROSE MALBEC



Conhecida por sua beleza e fragrância encantadora, a flor Kadupul desabrocha apenas uma vez ao ano, à noite, e desaparece antes do amanhecer. Inspirado nessa essência, o vinho Kadupul entrega uma experiência inigualável.

Seu aroma distinto e delicado, combinado ao sabor profundo, cria uma sensação única que, assim como a flor, é inesquecível. Uma verdadeira homenagem ao luxo e à perfeição, dedicada a quem valoriza o que há de mais exclusivo na vida.



**Notas de degustação:** De cor rosa claro e brilhante. No nariz, apresenta notas de fruta vermelha fresca, como morango e framboesa. Na boca, percebe-se sua frescura e elegância. É um vinho equilibrado, fresco e frutado.

**Harmonização:** Ideal para aperitivos, queijos, pescados e sobremesas.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.  
1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco e permeável.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg.

**Envelhecimento:** Sem envelhecimento em Barricas.

Produção  
Limitada

**10 mil  
garrafas**



Temperatura  
ideal para servir

**8°C e  
10°C**



## KADUPUL RESERVA MALBEC



Conhecida por sua beleza e fragrância encantadora, a flor Kadupul desabrocha apenas uma vez ao ano, à noite, e desaparece antes do amanhecer. Inspirado nessa essência, o vinho Kadupul entrega uma experiência inigualável.

Seu aroma distinto e delicado, combinado ao sabor profundo, cria uma sensação única que, assim como a flor, é inesquecível. Uma verdadeira homenagem ao luxo e à perfeição, dedicada a quem valoriza o que há de mais exclusivo na vida.



**Notas de degustação:** Vermelho purpura intenso. Seu aroma remete a notas de frutas vermelhas e negras, assim como especiarias. Na boca, é frutado e complexo, com taninos redondos. Seu final é persistente. É um vinho elegante e complexo.

**Harmonização:** Se recomenda para acompanhar massas, ensopados, carnes vermelhas e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. 1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco-argiloso de origem alluvial, com cascalhos no subsolo e sedimentos calcários.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg, realizamos uma dupla seleção de caixos e bagas.

**Envelhecimento:** 80 % do vinho fica 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso, com capacidade de 225L. Repousa por 6 meses em garrafa.

Produção  
Limitada

**10 mil  
garrafas**



Temperatura  
ideal para servir

**14°C e  
16°C**



## KADUPUL BLEND RESERVA



Conhecida por sua beleza e fragrância encantadora, a flor Kadupul desabrocha apenas uma vez ao ano, à noite, e desaparece antes do amanhecer. Inspirado nessa essência, o vinho Kadupul entrega uma experiência inigualável.

Seu aroma distinto e delicado, combinado ao sabor profundo, cria uma sensação única que, assim como a flor, é inesquecível. Uma verdadeira homenagem ao luxo e à perfeição, dedicada a quem valoriza o que há de mais exclusivo na vida.



**Notas de degustação:** Vermelho purpura intenso. Seu aroma remete a notas de frutas vermelhas e negras, assim como especiarias. Na boca, é frutado e complexo, com taninos redondos. Seu final é persistente. É um vinho elegante e complexo.

**Harmonização:** Se recomenda para acompanhar massas, ensopados, carnes vermelhas e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. 1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** 39% Malbec, 50% Merlot, 8% Syrah, 3% Cabernet Franc

**Solo:** Franco-argiloso de origem alluvial, com cascalhos no subsolo e sedimentos calcários.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg, realizamos uma dupla seleção de caixos e bagas.

**Envelhecimento:** 100% do vinho permanece em barricas de carvalho francês de 225 litros de 2º e 3º uso durante 12 meses. Depois repousa em garrafa durante 6 meses.

Produção  
Limitada

**10 mil  
garrafas**



Temperatura  
ideal para servir

**14°C e  
16°C**



## KADUPUL BLEND GRAN RESERVA



Conhecida por sua beleza e fragrância encantadora, a flor Kadupul desabrocha apenas uma vez ao ano, à noite, e desaparece antes do amanhecer. Inspirado nessa essência, o vinho Kadupul entrega uma experiência inigualável.

Seu aroma distinto e delicado, combinado ao sabor profundo, cria uma sensação única que, assim como a flor, é inesquecível. Uma verdadeira homenagem ao luxo e à perfeição, dedicada a quem valoriza o que há de mais exclusivo na vida.



**Notas de degustação:** De cor amarelo esverdeado e brilhante. Emnariz apresenta notas de fruta tropicais como abacaxi e maracuja, notas de frutas cítricas e flor de laranjeira. Em boca se percebe seu frescor e elegância, sendo leve e fresco com acidez equilibrada e muito agradável.

**Harmonização:** Se recomenda para acompanhar massas, ensopados, carnes vermelhas e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. 1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** 39% Cabernet Franc, 38% Syrah, 23% Malbec

**Solo:** Franco-argiloso de origem alluvial, com cascalhos no subsolo e sedimentos calcários.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12kg, realizamos uma dupla seleção de caixos e bagas.

**Envelhecimento:** 24 meses em barricas de carvalho francês. 50% no primeiro uso, 50% no segundo uso.

Produção  
Limitada

**4 mil  
garrafas**



Temperatura  
ideal para servir

**14°C e  
16°C**



# FINCA MARTHA

Finca Martha é uma empresa familiar e uma das vinícolas mais antigas de San Rafael, Mendoza, Argentina. A elaboração desses vinhos é um trabalho que a família realiza sem pressa, com carinho e, fundamentalmente, com paixão.

A Finca Martha trabalha com práticas agrícolas sustentáveis e orgânicas, e seus vinhos são fiéis representações de seus terroirs de origem.

Os vinhos Finca Martha são uma homenagem às Marthas da família Barale. Mulheres amorosas, mas de grande caráter e personalidade, que deixam uma marca por onde passam. Mulheres inesquecíveis, assim como esses vinhos de expressão pura e genuína.

San Rafael é uma região vitivinícola impressionante; um oásis irrigado pelos rios Atuel e Diamante, tornando-se uma das zonas vitivinícolas por excelência para a produção de vinhos de alta gama.

É caracterizada por ter baixas precipitações e muito pouca umidade, condições ideais para a qualidade e sanidade das uvas.

A vinícola conta com 33 hectares de vinhedos, plantados com Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot, sendo que 14 desses 33 hectares estão em processo de certificação orgânica.

Em 2013, a Bodega Andeluna foi adquirida pela Família Barale, conhecida no Brasil na área de energia e na Argentina na indústria do vinho, por sua experiência como proprietários do Estabelecimento La Soñada, no sul de Mendoza, com os vinhos Finca Martha.



## 878 SIGNATURE MALBEC ROSE



**Notas de degustação:** Apresenta uma radiante cor salmão. Intensa expressão de frutos vermelhos, como cereja, além de destacar aromas de rosas vermelhas. Percebem-se os sabores de pequenos frutos vermelhos em conjunto com uma frescura proveniente de uma acidez equilibrada.

**Harmonização:** ideal para aperitivos, queijos, pescados e sobremesas.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** San Rafael, Mendoza, Argentina.

**Variedade:** Malbec Rose

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** Colheita manual durante a madrugada, durante o mês de abril, no momento de plena maturidade polifenólica.

**Envelhecimento:** Sem envelhecimento em Barricas. 6 meses em tanque de aço inoxidável. Vinho joven do ano.



Temperatura  
ideal para servir

**8°C**



## 878 WHITE BLEND



**Notas de degustação:** De intensa cor dourada com tons sutis verde oliva, e de aparência brilhante. Aroma típico, com notas de frutas tropicais, frutas cítricas e frutos secos. Acidez delicada, conferindo uma sensação de frescor. Tendo final liso e persistente

**Harmonização:** Ideal para aperitivos, queijos, pescados e sobremesas.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** San Rafael, Mendoza, Argentina.

**Variedade:** Blend Chardonnay

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** Colheita manual durante a madrugada, durante o mês de abril, no momento de plena maturidade polifenólica.

**Envelhecimento:** Fermentação por meio de leveduras naturais, em barricas de Carvalho francês de segundo uso e tanques de aço inoxidável à temperatura controlada de 16°C. Repousou em barricas de Carvalho francês por um período de 3 a 6 meses para depois se engarrafados e por onde permaneceu por mais 4 meses antes de seu lançamento.



Temperatura ideal para servir

**8°C e  
10°C**



## 878 SIGNATURE MALBEC



**Notas de degustação:** Cor violeta profundo e intensa, de elevada complexidade, aromas de frutas vermelhas e flores, onde se destaca a violeta. Em bora percebe-se taninos sofisticados, com personalidade marcante com final prolongado e extremamente agradável.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, massas e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** Colheita manual durante a madrugada, durante o mês de abril, no momento de plena maturidade polifenólica.

**Envelhecimento:** Repousou em barricas de Carvalho Francês novas (50%), de primeiro uso (25%) e de segundo uso (25%), por um periodo de 12 meses para depois ser engarrafado e permaneceu por mais 8 meses antes do seu lançamento.



Temperatura  
ideal para servir

**16°C**



## 878 MALBEC



**Notas de degustação:** Cor violeta profundo e intensa, de elevada complexidade, aromas de frutas vermelhas e flores, onde se destaca a violeta. Em bora percebe-se taninos sofisticados, com personalidade marcante com final prolongado e extremamente agradável.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, massas e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** San Rafael, Mendoza, Argentina.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** SColheita manual durante a madrugada, durante o mês de abril, no momento de plena maturidade polifenólica.

**Envelhecimento:** Repousou em barricas de Carvalho Francês novas (50%), de 1ºuso (25%) e de 2º uso (25%), por um periodo de 12 meses para depois ser engarrafado e permaneceu por mais 8 meses antes do seu lançamento.



Temperatura ideal para servir

**16°C**



## GRAN 878 MALBEC



**Notas de degustação:** Cor violeta profundo e intensa, de elevada complexidade, aromas de frutas vermelhas e flores, onde se destaca a violeta. Em bora percebe-se taninos sofisticados, com personalidade marcante com final prolongado e extremamente agradável.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, massas e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.  
1300m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito Seco.

**Colheita:** Colheita manual durante a madrugada, durante o mês de abril, no momento de plena maturidade polifenólica.

**Envelhecimento:** Maceração pré-fermentativa a frio. Repousou em barricas de Carvalho Francês novas (50%), de primeiro uso (25%) e de segundo uso (25%), por um período de 12 meses para depois ser engarrafado e permaneceu por mais 8 meses antes do seu lançamento.



Temperatura ideal para servir

**16°C**



# ABRAHAM WINES

Paixão e Excelência em Cada Garrafa

Fundada em 2018, a Abraham Wines nasce da visão compartilhada entre Habib Abraham e os irmãos Santos, proprietários da prestigiosa Ricardo Bodega Santos. Sua missão é criar não apenas vinhos, mas experiências únicas que celebrem a diversidade cultural. A marca aspira ser reconhecida globalmente, combinando a experiência enológica de Patricio Santos para elevar a produção a uma arte.

Localizados nas sub-regiões de Luján de Cuyo e Valle de Uco, os vinhedos da Abraham Wines abrangem mais de 60 hectares, cada um selecionado por seu potencial para cultivar variedades de alta qualidade. Essas terras, ao pé da majestosa Cordilheira dos Andes, oferecem um terroir excepcional que enriquece o caráter de seus vinhos.

A propriedade foi projetada para otimizar a produção e a maturação, incorporando tecnologia de ponta em cada etapa do processo, desde a recepção e prensagem das uvas até a fermentação e armazenamento. A Abraham Wines orgulha-se de unir comunidades por meio de seus produtos, levando o legado da amizade a cada garrafa e celebrando a essência de Mendoza no mundo.



## ABRAHAM BLANC DE BLANC 2021



**Notas de degustação:** Cor dourada com tons esverdeados e grande limpidez. No nariz, são notados aromas complexos como marmelo e flor de tília, com algumas notas cítricas. Os aromas de mel se destacam e se tornam mais pronunciados com o passar do tempo. No paladar é voluptuoso, com notável suavidade e persistência.

**Harmonização:** Peixes, frutos do mar e queijos.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza. Idade dos vinhedos: plantados em 1942. Altitude: 950 acima do nível do mar.

**Varietade:** 94% Sémillon e 6% Sauvignon Blanc.

**Solo:** Franco-arenoso com alguma mica e muito seco.

**Colheita:** manual, em caixas plásticas. Última semana de março de 2021.

**Produção e envelhecimento:** Sem envelhecimento em barricas, 6 meses em tanques de aço inoxidável e depois descanso na garrafa.

**Dados analíticos:** Álcool: 14,4% | Acidez total: 6,41 g/l  
pH: 3,37, Açúcar Residual: 2,72 g/l | S02: 75 mg/l

**Potencial de envelhecimento:** 3 a 7 anos.



Temperatura ideal para servir

**10°C a  
15°C**



## ABRAHAM RESERVA MALBEC 2019



**Notas de degustação:** Tonalidade violeta intensa, com aromas de ameixas e cerejas pretas combinadas com nuances picantes como pimenta preta. Apresenta notas sutis de baunilha, chocolate e tabaco devido ao seu envelhecimento em barricas de carvalho francês. Na boca apresenta bom corpo, taninos suaves e acidez equilibrada. Que produz uma sensação aveludada com um final longo e persistente.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, massas e cordeiro.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Russell, Maipú, Mendoza. Altitude: 900 acima do nível do mar.

**Variedade:** Malbec

**Solo:** Franco-arenoso com alguma mica e muito seco.

**Colheita:** Manual, em caixas plásticas. Terceira semana de abril.

#### Produção e envelhecimento:

**Maceração préfermentativa:** 4 dias a 12°C.

**Temperatura de fermentação:** 29°C.

**Maceração:** 32 dias.

**Envelhecimento:** 50% do vinho, 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Dados analíticos:** 14% | Acidez total: 5,25 g/l | pH: 3,75

Açúcar Residual: 2,57 g/l | SO2: 64 mg/l.

**Potencial de envelhecimento:** 5 a 8 anos.



Temperatura ideal para servir

**15°C a  
18°C**



## ABRAHAM GRAN RESERVA MALBEC 2018



**Notas de degustação:** Tonalidade violeta profunda, com aromas muito intensos que combinam frutos vermelhos com carvalho francês. No paladar, destaca-se seu grande corpo e estrutura, que aliados à sua suavidade e frescor resultam em um vinho muito elegante. Todos esses atributos conferem a este vinho grande potencial de envelhecimento.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, massas e cordeiro.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Gualtallary e Altamira, Vale do Uco, Mendoza.  
Altitude: 900 Acima do Nivel do Mar.

**Varietade:** Malbec

**Solo:** Franco-arenoso com alguma mica e muito seco.

**Colheita:** Manual, em caixas plásticas. Terceira semana de abril.

#### Produção e envelhecimento:

**Maceração pré-fermentativa:** 6 dias a 12°C.

**Temperatura de fermentação:** 29°C.

**Maceração:** 32 dias.

**Envelhecimento:** 24 meses em barricas de carvalho francês.

**Dados analíticos:** Álcool: 14,3% | Acidez total: 5,15 g/l | pH: 3,70, Açúcar residual: 2,60 g/l | SO<sub>2</sub>: 52 mg/l.

**Potencial de envelhecimento:** 8 a 12 anos.



Temperatura ideal para servir

**15°C a  
18°C**



# LUNEA WINES

Na Cordilheira dos Andes, o vinho e a gastronomia argentinas permitem que você descubra os sabores mais prazerosos do mundo enquanto admira a paisagem. Esta jornada reconecta você com o momento presente, a simplicidade da natureza e a pureza das energias do universo. Em raros momentos, é possível ver a lua sobre a montanha durante o dia, um fenômeno que é muito puro para nós.

Essa energia lunar, que também nos harmoniza e impacta todos os organismos vivos, nos lembra de sermos gratos pelo que a vida nos dá.



## LUNEA MALBEC



**Notas de degustação:** De cor vermelha brilhante, com reflexos violáceos. No nariz apresenta notas de frutos vermelhos, como cereja e framboesa. Na boca percebe-se seu frescor e persistência média. É um vinho equilibrado, fresco e frutado, com excelente tipicidade varietal.

**Harmonização:** Ideal para massas com molho tuco ou bolonhesa, pizzas e carnes.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.  
1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Malbec.

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito seco.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12 kg.

**Envelhecimento:** Sem envelhecimento em Barricas.



Temperatura  
ideal para servir

**14°C a  
16°C**



## LUNEA ROSE



**Notas de degustação:** Rosa claro, brilhante. No nariz apresenta notas de frutas vermelhas frescas, como morango e framboesa. Na boca percebe-se sua frescura e elegância. É um vinho equilibrado, fresco e frutado.

**Harmonização:** Ideal para massas com molho tuco ou bolonhesa, pizzas e carnes.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.  
1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Malbec Rose

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito seco.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12 kg.

**Envelhecimento:** Sem envelhecimento em Barricas.



Temperatura  
ideal para servir

**8°C a  
10°C**



## LUNEA TORRONTES



**Notas de degustação:** Cor amarelo cristalino brilhante, com leves reflexos esverdeados. No nariz apresenta notas florais e frutas cítricas. Seu frescor é percebido na boca. É um vinho equilibrado, fresco e frutado, com excelente tipicidade varietal

**Harmonização:** Ideal para massas com molho tuco ou bolonhesa, pizzas e carnes.

### Ficha Técnica

**Vinhedo:** Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.  
1000m Acima do Nível do Mar.

**Variedade:** Torrontes

**Solo:** Franco Arenoso com algo de Mica e muito seco.

**Colheita:** Manual em pequenas caixas de 12 kg.

**Envelhecimento:** Sem envelhecimento em Barricas.



Temperatura ideal para servir

**8°C a  
10°C**