CITTANINA

LODGE & WINE



CITTANINA.COM.AR



QUIÉNES SOMOS

CITTANINA
LODGE & WINE

Cittanina es el proyecto donde nuestras familias confluyen,
un paraíso en Las Compuertas donde decidimos cultivar
y hacer realidad nuestro sueño de tener un vino
hecho con viñedos antiguos.

Con Coraje y con Pasión...

A. Gandolfo
Agustina Gandolfo

L. Martinez
Lautaro Martinez

MENDOZA, ARGENTINA

Ubicada en la región de **Cuyo** en **Argentina**, Mendoza es un desierto en altura. Es el corazón de la zona vitivinícola argentina, famosa a nivel mundial por sus **Malbecs** y otros vinos tintos.

La **Cordillera de Los Andes** da forma a su clima debido a que su inmensidad frena el ingreso de posibles frentes húmedos desde el Pacífico. Mendoza se caracteriza por su baja nubosidad y alta insolación, con cielos casi siempre celestes y **lluvias escasas y estacionales.**





Capital Mundial del Vino

Mendoza es la principal provincia vitivinícola de la Argentina, fue declarada en 1987 **Capital Mundial del Vino por** la OIV y desde 2005 forma parte de la red de **Grandes Capitales del Vino (GWC).**

En esta tierra, **cuna del Malbec,** más de 900 bodegas producen **el 70% del total** de los vinos argentinos.

Entre las características más importantes, cuenta con gran **diversidad de suelos, clima y altitud**, mostrando así desde vinos jóvenes y frutales, hasta productos con gran potencialidad de guarda, concentración de fruta y aromas.



NUESTROS VIÑEDOS

LAS COMPUERTAS, VIÑA 1930

UBICACIÓN

Viñedo histórico de **Malbec** implantado en el **año 1930**, ubicado en el corazón del Distrito de **Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.** Espaldero bajo con 6.000 plantas por hectárea, riego por goteo y un manejo amigable con el entorno. Producción naturalmente equilibrada en 4.500 kg/ha.

CLIMA

Ubicado 1.050 msnm, es una de las zonas mas frías de Luján de Cuyo, presentando amplitudes térmicas y temperaturas durante el ciclo vegetativo ideales para producir uvas de altísima calidad.

SUELO

Profundos franco limosos favoreciendo la retención de agua y por ende sistemas radiculares de las vides muy desarrollados y sanos.

VINIFICACIÓN



La elaboración de nuestros vinos está basada en cuidar la expresión de nuestras uvas y del terroir, logrando vinos con personalidad y frescura siendo nuestras interpretaciones de vinos clásicos de **Las Compuertas**.

Cosecha manual en pequeñas cajas de 20 kg.

Fermentación en pequeñas piletas de hormigón con levaduras nativas.

Crianza en **barricas de roble francés** de 225, 400 y 500 litros.

FICHA TÉCNICA

PASIÓN

VARIETAL 100% MALBEC

Vendimia realizada en dos etapas, una primera cosecha priorizando la acidez natural, y otra priorizando la fruta.

La crianza se realiza 60% del volumen en piletas de hormigón y el 40% restante en barricas de roble francés de 225 litros de capacidad.

NOTAS DE CATA:

Rojo violáceo profundo, aromas a frutas rojas madurado y sutiles especias. En boca es fresco, equilibrado y elegante, hecho para quienes disfrutan del momento.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,3%

Acidez total: 5,75 g/l

Azúcar residual: 2,39 g/l

pH: 3,50

CORAJE

VARIETAL 100% MALBEC

Vendimia realizada en tres etapas, primera cosecha priorizando la acidez natural, la segunda priorizando las notas de fruta y la última en búsqueda de la perfecta maduración de taninos y polifenoles.

La crianza se realiza 100% en barricas de roble francés de 225, 400 y 500 litros de capacidad.

NOTAS DE CATA:

De color rojo violáceo intenso, con notas de frutas negras como moras y arándanos, sumadas a la complejidad que aporta el roble francés.En boca es jugoso, con taninos presentes de grano fino y un largo final que invita a seguir disfrutando.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,70 g/l

Azúcar residual: 2,43 g/l

pH: 3,55



CITTANINA

LODGE & WINE

CITTANINA.COM.AR