

Erainm

M E N D O Z A
A R G E N T I N A

V i n o s d e a l t a g a m a

Cabernet

Malbec

Syrah

Chardonnay

Frezzé

Ituzaingo 1762 Ciudad | Mendoza
República Argentina | Código Postal (5500)
Administración: +54 2634 42 8014
Contacto Comercial: +54 9 261 682 2227 | +54 9 261 666 0129
E-mail: info@alfaomega2000.com
Web: www.alfaomega2000.com



V i n o s d e a l t a g a m a



CABERNET

Varietal Cabernet, elaborado con uvas provenientes de la zona de San Martín, Mendoza.

Se aconseja beberlo joven. De color rojo rubí brillante, pleno de aromas complejos a frutas rojas y especias.

Sobresale el cassis y la pimienta con toques sutiles de café tostado.

Muy equilibrado, de excelente estructura, con taninos dulces y aterciopelados en boca.

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas rellenas con salsas rojas, carnes asadas.

Beber preferentemente entre 16° y 18°. Mantener en lugar oscuro y fresco.



SYRAH

Varietal Syrah, elaborado con uvas 100% Syrah de la zona de San Martín, Mendoza.

El clima y el suelo de esta zona con su ideal declive hacia el este, provee las condiciones ideales para el cultivo de uvas Syrah.

Allí el clima frío y el suelo, dan a los vinos, colores profundos y extractos varietales más intensos.

A la vista se presenta con un color rubí intenso, combinado con aromas de finos frutos rojos maduros y confituras.

A estos aromas, se agregan los típicos de la crianza en roble francés durante 12 meses, haciendolos más complejos y armónicos.

En boca, se presenta sutil y elegante, con una textura sedosa y taninos maduros. Posee un largo y delicado final de boca. Excelente para acompañar carnes rojas.



MALBEC

Varietal Malbec, con tonalidades púrpura de buena intensidad, se presenta este especial Malbec. Nacido de uvas de viñedos de San Martín, Mendoza.

En sus generosas notas aromáticas se puede apreciar ciruela, guinda, trufa y con la madurez, chocolate, café y vainilla.

Este exquisito vino, de paladar magnífico, nace de uvas especialmente seleccionadas, crecidas en tierras mendocinas. Dicho “terroir” único, que goza de privilegiados días de sol, clima de gran amplitud térmica y alimentado por aguas puras del deshielo cordillerano, sumado a la guarda en barrica de un año, le dan a este varietal una personalidad única.



CHARDONNAY

Varietal Chardonnay, este vino es elaborado con uvas 100% Chardonnay de la zona de San Martín, Medoza.

En donde el clima con noches frías permite un maduración lenta.

Se fermenta en barricas de roble y es sometido a 6 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

Presenta color amarillo intenso.

Al olfato es mantecoso on aromas a pan tostado y avellanas. Al paladar, es redondo y rico, con un final fresco y agradable.

Este vino irá mejorándose con los años. Temperatura ideal de consumo, entre 8 C a 10°C.



FREZZÉ

Frezzé es un vino de color azul claro y con un sabor bastante provocador.

Es un Frezzé que juega con el atractivo visual y eléctrico de la botella que viene determinado por un color muy llamativo. Presenta un sabor único a mezcla de frutas que no llegan a ser muy identificables.

Es un vino refrescante, divertido y perfecto para compartir con amigos en cualquier momento del día, aunque está pensado sobre todo para disfrutar a la noche.

Para tomar sólo o acompañado y sobre todo es recomendable servirlo bien frío.



Espiraim

MENDOZA
ARGENTINA

Vinos de alta gama