

**VINOS**  
del  
**SUR**

**IMPORTADOR Y DISTRIBUIDOR**

**UNA  
SELECCIÓN  
ÚNICA  
DE VINOS  
ÚNICOS —  
INTENSOS,  
AUTÉNTICOS,  
INOLVIDABLES.**



# VINOS ÚNICOS

PARA LUGARES ÚNICOS



Vinos del Sur es un importador de vinos de primer nivel, especializado en etiquetas únicas de Mendoza, Argentina. Nuestra selección curada refleja la majestuosidad de los Andes e invita a descubrir la autenticidad del verdadero arte del vino. Trabajamos junto a bodegas boutique donde la tradición familiar se fusiona con un terroir distintivo, acercando al mercado mundial lo mejor de la excelencia vitivinícola argentina.



# UNA PROPUESTA ÚNICA DE VINOS REALMENTE ÚNICOS

8 BODEGAS

---

+50 VINOS

---

+10 VARIETALES



# MENDOZA

## Argentina



Mendoza  
Argentina

Ubicada al pie de la Cordillera de los Andes, Mendoza es la región vitivinícola más importante de Argentina.

La altura, el clima continental, la diversidad de suelos y el agua de deshielo son factores clave en la elaboración de vinos de excelente calidad, que han dado origen a una tradición vitivinícola de gran prestigio.



**Superficie total cultivada**  
146.822 ha\*



**Altitud de los viñedos**  
430 - 2.000 msnm\*



# VINOS



ALPAMANTA

pág. 07

LA FLORITA  
TUPUNGATO *El Perú* MENDOZA

pág. 13

FINCA®  
*Savina*

pág. 24

BARBERIS  
BODEGA & VIÑEDOS

pág. 32



DON ROSENDO  
WINES

pág. 42

UVA  
NEGRA Magnánimo

pág. 55

SuperUco

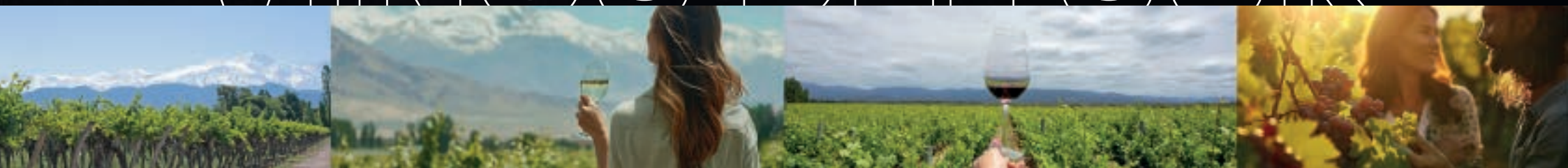
pág. 60

Gimenez  
Ribid

pág. 68

COLECCIÓN  
2026

VINOS DEL SUR



VINOS UNICOS





ALPAMANTA





ALPAMANTA

En 2005, Andrej Razumovsky, de Austria, su primo André Hoffmann, de Suiza, y Jeremie Delecourt, de Francia, fundaron una bodega boutique en Mendoza, Argentina. A partir de sus valiosos antecedentes, el linaje noble de Andrej y André, con viñedos en Moldavia, y la tradición familiar de Jeremie en la elaboración de vinos rosados en Côtes de Provence, en Château de la Croix Bontar dieron inicio a este proyecto, impulsados por una pasión compartida por el vino.

“Alpamanta”, que significa “Amor por la Tierra” en la lengua indígena local, resume la esencia de la bodega. La búsqueda de la armonía con la naturaleza y el entorno refleja un profundo respeto por la cultura originaria y sustenta la forma en que la bodega cuida y expresa el terroir, con dedicación y respeto.




REGIÓN

VALLE DE UCO – MENDOZA, ARGENTINA

NUESTROS VINOS 

VINOS DEL SUR

# CAMPAL

## CRIOLLA BLANCA 2024

100% Pedro Ximenez

ENÓLOGA Florencia Moreno

### Notas de cata

El Campal Criolla Blanca 2024 presenta un color amarillo turbio, ya que fue embotellado con sus lías finas para su conservación. En nariz es fresco y frutado, con sutiles aromas florales y frutales. En boca se percibe vivaz y refrescante.

### Maridaje

La frescura y acidez del vino acompañan a la perfección platos con perfil cítrico, especialmente mariscos crudos o de cocción ligera. Ideal para almuerzos al aire libre o picnics.

Mariscos frescos y ceviches: ceviche de camarones o pescado blanco / tostadas de pulpo o atún con cítricos / ostras frescas con lima y un toque de jalapeño.

Ensaladas tropicales o livianas: ensalada de mango, palmitos, palta y rúcula / ensalada de sandía con feta y menta.

Platos livianos de inspiración latina: arepas rellenas de ensalada de cangrejo o camarones / tacos de pescado estilo Baja California con repollo y crema de lima.

Quesos frescos y suaves: burrata, ricotta, queso de cabra, entre otros.

Alcohol 10% Vol




REGIÓN

UGARTECHE, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR  NUESTROS VINOS 

# CAMPAL

## MALBEC - ORGÁNICO 2024

100% Malbec

ENÓLOGO Victoria Brond

### Notas de cata

Este vino vibrante y de marcado perfil frutado, proveniente de un único viñedo en armonía con la fauna local, expresa una amplia gama de notas especiadas y herbales gracias a métodos de cultivo singulares. Presenta intensos aromas de fruta fresca y flores, acompañados por sutiles matices de bosque silvestre, y ofrece una boca fresca y fluida, con excelente bebilidad.

### Maridaje

Costillas de cordero a la parrilla, risotto de hongos y empanadas de carne especiadas.

Alcohol 13% Vol




REGIÓN

UGARTECHE, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

NUESTROS VINOS 

## BREVA

SAUVIGNON BLANC  
ORGÁNICO 2022

100% Sauvignon Blanc

ENÓLOGA Victoria Brond

### Notas de Cata

El vino presenta un intenso color amarillo, con aromas florales de azahar que se complementan con notas cítricas de lima, cáscara de naranja y pomelo en nariz. En boca es fresco y sedoso, con un centro de boca cremoso y jugoso, y un final largo y persistente.

### Maridaje

Ceviche cítrico, pollo piccata y ensalada de queso de cabra con gajos de naranja.

Alcohol 13% Vol

VINOS DEL SUR




VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS 

# ALPAMANTA

BLEND 2021

50% Cabernet Sauvignon  
50% Cabernet Franc

ENÓLOGA Victoria Brond

## Notas de Cata

Presenta un profundo color rojo púrpura. En nariz se perciben notas balsámicas, seguidas de matices aromáticos que evocan pimienta cocido y una combinación de especias, entre ellas pimienta negra y clavo de olor. En boca se muestra intenso, con un final largo, persistente y de textura cremosa.

## Maridaje

El cuerpo del vino y sus notas especiadas armonizan a la perfección con carnes intensas, ahumadas y ricas en umami. Los glaseados tropicales aportan un contrapunto dulce ideal. Carnes grilladas o ahumadas: ribs de cerdo BBQ / bife de churrasco a la parrilla con chimichurri y yuca al ajo / costillas o brisket braseados con glaseado balsámico y especias. Platos especiados de inspiración caribeña: pollo jerk con arroz de coco / ropa vieja cubana con plátanos fritos o arroz con porotos negros. Quesos estacionados y especiados: Manchego añejo, queso azul suave o Gouda maduro / acompañados con mermelada de higos, chutneys especiados o frutos secos tostados. Platos vegetarianos de perfil terroso: berenjena asada con za'atar y reducción de aceto balsámico / tacos de portobellos grillados con crema de chipotle.

Alcohol 13,5% Vol

REGIÓN UGARTECHE, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA



# LA FLORITA

TUPUNGATO *El Peral* MENDOZA



# LA FLORITA

TUPUNGATO *El Peral* MENDOZA

Nombrada en honor a la matriarca de la familia fundadora, Flora Prescenda de Romano -cariñosamente conocida como “La Florita”-, la finca y la bodega representan su legado de amor y dedicación. Con una infraestructura diversa que incluye tanques de acero inoxidable, piletas de cemento, ánforas, tinajas de barro y toneles de madera, la bodega cuenta con una capacidad total de producción de 150.000 litros.

Ubicada en El Peral, Tupungato, en el reconocido Valle de Uco y al pie de la Cordillera de los Andes, los viñedos se encuentran a 1.150 metros sobre el nivel del mar. Gracias a las aguas puras del Río Tunuyán y de sus afluentes de montaña, esta zona no solo es un enclave ideal para la vitivinicultura, sino también un paisaje cautivante que deslumbra a quienes la visitan. montaña, esta zona no solo es un enclave ideal para la vitivinicultura, sino también un paisaje cautivante que deslumbra a quienes la visitan.

VINO **BLANCO**

REGIÓN

UGARTECHE, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR | **NUESTROS VINOS** | HC

# TIERRA DE LECHUZAS

## SEMILLÓN

100% Semillón

ENÓLOGO **Adrian Toledo**

### Notas de cata

La expresividad de este varietal es encantadoramente fresca, con una acidez equilibrada que fluye de principio a fin. Los tonos minerales acentúan las características del Semillón, mostrando su verdadero potencial.

### Maridaje

Risotto de espárragos, quiche de queso de cabra y espinaca, y mariscos a la parrilla.

Alcohol 12,7% Vol




REGIÓN

EL PERAL, TUPUNGATO, MENDOZA

NUESTROS VINOS 

# TIERRA DE LECHUZAS

## MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGO *Adrian Toledo*

**Crianza**

Fermentación controlada en tanques de acero inoxidable.

**Notas de cata**

Rico en aromas de frutas rojas como frambuesa fresca y cereza confitada, acompañado por abundantes notas florales y especiadas como violeta y pimienta negra. En boca es jugoso, con alta acidez, cuerpo de ligero a medio y taninos suaves.

Un representante clásico de la nueva generación de Malbecs de altura, que muestra elegancia y equilibrio en lugar del cuerpo pesado y la concentración extrema de los estilos tradicionales.

**Maridaje**

Marida muy bien con pastas rellenas con carne, ya sea asadas o guisadas, o incluso preparaciones con carne picada. Este es un vino que realmente se beneficia de la presencia de proteína y grasa para lograr un gran maridaje.

**Alcohol** 13,6% Vol




REGIÓN EL PERAL, TUPUNGATO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# LA FLORITA

CABERNET FRANC

100% Cabernet Franc

ENÓLOGO Adrian Toledo

## Crianza

Este vino proviene de una de las zonas más bajas de la finca, injertado sobre pie de Syrah. La cosecha es manual, con selección de racimos y granos. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable. Luego, el vino se traslada a barricas de roble francés de 500 litros (de segundo y tercer uso) durante aproximadamente 10 meses, según la degustación, antes del embotellado.

## Notas de cata

Frutas rojas frescas como cereza y frambuesa, sutiles notas especiadas y el característico perfil herbal típico de la variedad. En boca es jugoso y bien equilibrado, con taninos suaves, una acidez natural vibrante y un final persistente con toques minerales y especiados que reflejan el terroir único de El Peral, Tupungato.

## Maridaje

Ideal con cerdo asado, vegetales grillados, queso de cabra o aves condimentadas con hierbas. Su frescura y taninos suaves lo convierten en un maridaje versátil para la cocina mediterránea y platos vegetarianos sabrosos.

Alcohol 13,6% Vol




REGIÓN

EL PERAL, TUPUNGATO, MENDOZA

VINOS DEL SUR | NUESTROS VINOS | 

# LA FLORITA

MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGO *Adrian Toledo*

## Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 500 litros, tanto nuevas como de segundo uso.

## Notas de cata

Aromas de fruta madura y dulce, acidez vibrante equilibrada por taninos firmes y bien definidos. Fermentado en huevos de concreto y luego criado en barricas - mitad nuevas, mitad usadas - lo que aporta notas de especias dulces a un vino claramente enfocado en la fruta.

## Maridaje

Un vino tinto versátil que marida bien con quesos estacionados, la clásica parrilla argentina, cordero y otras carnes de caza.

Alcohol 14,7% Vol




REGIÓN

EL PERAL, TUPUNGATO, MENDOZA

NUESTROS VINOS 

VINOS DEL SUR

# LA FLORITA

## SYRAH

100% Syrah

ENÓLOGO *Adrian Toledo*

### Crianza

En barricas de roble francés de 500 litros (de segundo y tercer uso) durante alrededor de 12 meses, según la degustación, antes del embotellado.

### Notas de cata

De color rojo rubí, de intensidad media y reflejos violáceos, este vino ofrece abundantes aromas de frutas negras poco maduras -como mora ácida-, con una marcada presencia floral de violeta y sutiles notas especiadas. En boca es seco, de cuerpo medio, con alta acidez y una estructura tánica firme pero bien integrada. La complejidad define a este vino. Los aromas evolucionan notablemente en la copa: comienzan con frutas negras verdes y gradualmente pasan a notas florales y frutas más dulces. En boca, entrega un estallido de acidez y elegancia.

### Maridaje

Este vino es un acompañamiento perfecto para una parrilla clásica con cortes ligeramente salados. Elegí carnes más magras, un bife ancho o una picaña serían excelentes opciones.

Alcohol 14,3% Vol



VINO TINTO



REGIÓN

EL PERAL, TUPUNGATO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# PEQUEÑOS LOTES

## ASPIRANT BOUCHET

100% Aspirant

ENÓLOGO Adrian Toledo

### Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 500 L de segundo y tercer uso.

### Notas de cata

Color violeta profundo, notas de chocolate amargo y una explosión de aromas de frutas negras maduras como ciruela y mora. Su bouquet complejo ofrece abundantes hierbas secas y notas balsámicas, complementadas por sutiles toques florales de violeta e iris. En boca es de cuerpo pleno, potente, con taninos firmes. Acidez de media a alta y una textura deliciosa que pide comida.

### Maridaje

Debido a su fuerza e intensidad, este vino tinto requiere platos con una riqueza equivalente. Rabo de buey o costillas braseadas, polenta con un ragú de carne bien sustancioso, o cualquier plato con buen contenido de grasa y sabores intensos va a maridar de manera excelente.

Alcohol 13,4% Vol




REGIÓN

EL PERAL, TUPUNGATO, MENDOZA

NUESTROS VINOS 
  
 VINOS DEL SUR

# PEQUEÑOS LOTES

## BONARDA

100% Bonarda

ENÓLOGO *Adrian Toledo*

**Crianza**

12 meses en barricas de roble francés de 500 L de segundo y tercer uso.

**Notas de cata**

UN Bonarda particularmente fresco, sin las típicas notas de mora madura, que ofrece una acidez intensa que realza los sabores de frutas rojas maduras y toques herbales en un tinto de cuerpo medio, con taninos finos y firmes, y un final delicioso, herbal y frutado.

Un Bonarda singular que se destaca por su perfil aromático más fresco y su mayor acidez en comparación con los ejemplos habituales de la variedad. La altitud y el frío extremo de los viñedos contribuyen a que este vino sea tan distintivo.

**Maridaje**

Un vino tinto con semejante concentración de fruta y frescura pide platos con potencia y textura. Para una parrilla, elegí cortes gruesos, cocidos a punto jugoso para mantener su jugosidad. Cortes de cerdo marinados en vino blanco, risotto de remolacha con salchicha o una pizza de pepperoni también son excelentes maridajes.

**Alcohol** 12,8% Vol





REGIÓN

UGARTECHE, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

NUESTROS VINOS 

VINOS DEL SUR

## PEQUEÑOS LOTES

BLEND

70% Semillón  
30% Sauvignon Blanc

ENÓLOGO **Adrian Toledo**

### Crianza

Cosecha manual, con selección mejorada de granos y racimos. 100% despallado, maceración pre-fermentativa a 8°C durante 24 horas en tanques de acero inoxidable, cofermentado. Prensado previo a la fermentación a temperaturas controladas.

### Notas de cata

En esta hermosa búsqueda, logramos preservar la total expresividad del Semillón, acompañada por la intensa frescura que aporta nuestro Sauvignon Blanc.

Este vino hermoso y único muestra toda la expresividad del Semillón, acompañada por la intensa frescura que brinda nuestro Sauvignon Blanc, con una acidez energizada y un final brillante y limpio.

### Maridaje

Marida perfectamente con ceviche, ensaladas frescas y queso de cabra. Su acidez brillante y su energía realzan platos ligeros y cítricos.

Alcohol 12,6% Vol




REGIÓN

UGARTECHE, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR | NUESTROS VINOS | HC

# PEQUEÑOS LOTES

PINOT NOIR

100% Pinot Noir

ENÓLOGO Adrian Toledo

## Crianza

En barricas de roble francés de 500 litros (de segundo y tercer uso), con un tiempo de crianza determinado por la degustación antes del embotellado.

## Notas de cata

Aromas frescos y frutados, con una acidez natural muy típica de El Peral.

## Maridaje

Ideal con mariscos, quesos suaves y ensaladas ligeras. Su acidez fresca lo convierte en un acompañamiento perfecto para sabores delicados y frescos.

Alcohol 12,1% Vol



FINCA<sup>®</sup>  
*Savina*





FINCA<sup>®</sup>  
Savina

La Bodega Savina se encuentra ubicada a lo largo de la cuenca del río Mendoza, lo que enriquece los suelos y les otorga la capacidad de producir vinos intensos en aromas, color y textura en boca, ofreciendo una experiencia única en cada sorbo. Lunlunta, situada a 850 metros sobre el nivel del mar, es una zona reconocida por sus vinos Malbec: profundos y robustos, que además se distinguen por taninos suaves y pulidos, razón por la cual han alcanzado un amplio reconocimiento.

Para el enólogo, la importancia primordial reside en poner en valor el terroir de Lunlunta y la capacidad del capital humano para elaborar vinos de excelencia, capaces de competir y ocupar un lugar destacado en las preferencias de los conocedores de todo el mundo.




REGIÓN

GUALTALLARY, TUPUNGATO, MENDOZA


**NUESTROS VINOS**

# SAVINA

## CHARDONNAY

100% Chardonnay

ENÓLOGO **Guadalupe Savina**

### Notas de cata

Amarillo pálido con destellos dorado-verdosos. Aromas característicos de frutas tropicales como pera y ananá. Entrada suave, con una acidez ligera, fresca y persistente en su retrogusto.

### Food Pairings

Corvina grillada con salsa tropical y pasta Alfredo con pollo.

Alcohol 13,5% Vol

**VINOS DEL SUR**



REGIÓN LUNLUNTA, MAIPÚ, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS H.C.

# SAVINA

BONARDA

100% Bonarda

ENÓLOGO Guadalupe Savina

### Notas de cata

Rojo rubí profundo, con destellos violáceos. Presenta una presencia aromática de ciruelas, frutillas y frambuesas. Taninos aterciopelados y persistentes en boca.

### Maridaje

Chuletas de cerdo a la parrilla y risotto de hongos.

Alcohol 14,5% Vol



REGIÓN

LUNLUNTA, MAIPÚ, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS H C

# SAVINA

MERLOT

100% Merlot

ENÓLOGO *Guadalupe Savina*

## Notas de cata

Color granate intenso, con una presencia aromática de frutos rojos y una nota ligeramente especiada. Tiene una astringencia media, textura aterciopelada y un retrogusto persistente.

## Maridaje

Lasaña de verduras y pollo asado con romero.

Alcohol 14,5% Vol



REGIÓN LUNLUNTA, MAIPÚ, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS H C

# VIEJO SABIO

MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGO *Guadalupe Savina*

### Crianza

Parcialmente criado en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.

### Notas de cata

**Apariencia:** Tonos violeta profundos.

**Nariz:** Aromas de frutos rojos maduros, mermelada, clavo de olor y sutiles notas especiadas.


**Paladar:** Taninos y acidez equilibrados. Redondo y elegante desde el primer sorbo, con un final largo y persistente.

### Maridaje

Bife ancho a la parrilla con chimichurri.

Berenjena asada con queso feta y melaza de granada.

Alcohol 14,6% Vol




REGIÓN

LUNLUNTA, MAIPÚ, MENDOZA

 NUESTROS VINOS 
  
 VINOS DEL SUR

# VIEJO SABIO

PETIT VERDOT

100% Petit Verdot

ENÓLOGO *Guadalupe Savina*

### Crianza

Parcialmente criado en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.

### Notas de cata

**Apariencia:** Violeta profundo con reflejos rubí.

**Nariz:** Notas especiadas y herbales con frutas negras, flores de violeta, vainilla y aromas mantecosos.

**Paladar:** Taninos elegantes y redondos, con un ataque intenso y un final suave y refinado.

### Maridaje

Costillas braseadas lentamente con polenta.  
Hamburguesa de portobello con queso azul y cebollas caramelizadas.

Alcohol 14,6% Vol




REGIÓN

LUNLUNTA, MAIPÚ, MENDOZA

 NUESTROS VINOS 
  
 VINOS DEL SUR

# VIEJO SABIO

MERLOT

100% Merlot

ENÓLOGO *Guadalupe Savina*

## Crianza

Parcialmente criado en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.

## Notas de cata

**Apariencia:** Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

**Nariz:** Perfil aromático amplio, con frutos rojos maduros, grosella, cassis, violetas y notas especiadas.

**Paladar:** Textura aterciopelada con taninos elegantes. Sabores dominantes de ciruela, especias y miel.

## Maridaje

Costeletas de cordero con crosta de hierbas y jugo de romero.  
Pecho de pato con glaseado de cerezas y arroz salvaje.

Alcohol 14,6% Vol



# BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS



# BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS

Ubicada en El Sauce, Guaymallén, una región vitivinícola pionera dentro de la provincia de Mendoza, Argentina, Barberis representa la dedicación y el minucioso trabajo invertidos en la elaboración de productos de excelencia distinguida.

Aquí, la tecnología de vanguardia se fusiona perfectamente con técnicas tradicionales, capturando y realzando las características y cualidades únicas que el terroir aporta a cada variedad. Esta armoniosa combinación da como resultado vinos de notable personalidad. Impulsados por un fuerte deseo de innovar y por un legado de pasión vitivinícola heredado de sus antepasados italianos, Barberis está comprometida con desarrollar nuevos vinos que reflejen su profundo amor por la elaboración del vino.



VINO **BLANCO**



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR | NUESTROS VINOS | 

# CAVA NEGRA

## TORRONTÉS

100% Torrontés

ENÓLOGO **Rolando Lazzarotti**

### Crianza

En tanques de concreto con revestimiento de sellado epoxi.

### Notas de cata

Este vino elegante presenta un tono amarillo claro y brillante, con aromas de jazmín y frutas de carozo. Su paladar dulce está perfectamente equilibrado por el alcohol y la acidez, resaltado por notas de frutas de carozo.

### Maridaje

Curry verde tailandés picante con langostinos, bruschetta de queso azul y pera, y langostinos grillados con marinada de hierbas y cítricos.

Alcohol 13,5% Vol

VINO TINTO



REGIÓN

MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# CAVA NEGRA

MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGO Rolando Lazzarotti

Crianza

En tanques de concreto con revestimiento de sellado epoxi.

Notas de cata

Este Malbec se destaca por su color púrpura profundo y sus sabores de frutos del bosque y ciruelas. Suave y equilibrado, con un final persistente, la característica principal de un vino joven y frutado.

Maridaje

Cordero, carne vacuna, pastas y quesos como Gouda y Parmesano.

Alcohol 13,5% Vol

VINO TINTO



REGIÓN

MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS



## CAVA NEGRA

CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet sauvignon

ENÓLOGO Rolando Lazzarotti

### Crianza

En tanques de concreto con revestimiento de sellado epoxi.

### Notas de cata

Presenta aromas de pimiento verde, frutos rojos y especias como pimienta negra y pimentón dulce. En boca muestra una riqueza de fruta, dejando sensaciones de volumen y un final largo.

### Maridaje

Maridaje ideal con carnes rojas y quesos.

Alcohol 13,8% Vol

VINO **TINTO**



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS 

## TALENTO

MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGOS **Rolando Lazzarotti**  
**Santiago Barberis**

**Crianza**

Cubas de acero inoxidable con duelas de roble americano

**Notas de cata**

De color rojo violáceo profundo, más oscuro en el centro, con aromas de frutos rojos, especias y moka. En boca combina taninos suaves con frutas negras maduras y moka especiada para una sensación placentera, terminando en un final largo y dulce. Ideal para cualquier ocasión.

**Maridaje**

Carnes rojas saladas, cazuela de verduras y pollo al horno con verduras.

**Alcohol** 13,5% Vol



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS

HC

# BARBERIS RESERVA

CABERNET FRANC

100% Cabernet Franc

ENÓLOGOS **Rolando Lazzarotti**  
**Santiago Barberis**

## Crianza

12 meses en barricas de roble francés.

## Notas de cata

Vino de color rojo intenso con tonos violáceos. Sus aromas recuerdan a frutos rojos, con una presencia notable de vainilla y chocolate aportada por su crianza en roble. En boca es un vino intenso, con un buen equilibrio entre fruta y madera.

## Maridaje

Perfecto para maridar con carnes a la parrilla, risottos especiados, quesos maduros o recetas de pastas ricas y sabrosas.

Alcohol 13,9% Vol



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS

HC

# BARBERIS RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

ENÓLOGOS Rolando Lazzarotti  
Santiago Barberis

### Crianza

12 meses en barricas de roble francés.

### Notas de cata

Rojo profundo e intenso, con destellos violáceos. Sobresalen los aromas típicos de la variedad, como pimienta negra, pimiento verde y frutos rojos, junto con los aromas adquiridos por su paso en barricas de roble francés. Con gran estructura y cuerpo, taninos maduros y un carácter varietal complejo, presenta un final largo y expresivo.

### Maridaje

Una excelente opción para platos de sabores intensos, como carnes de caza o guisos, carnes a la parrilla o quesos duros y especiados.

Alcohol 13,9% Vol

VINO TINTO



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS

## BARBERIS RESERVA

MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGOS Rolando Lazzarotti  
Santiago Barberis

Crianza

12 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata

Vino de color rojo profundo, con marcados aromas de frutos rojos maduros, con un toque de vainilla y toffee. Su sabor está equilibrado entre dulce de ciruela y chocolate negro, aportados por su crianza en roble francés.

Maridaje

Una excelente combinación para carnes a la parrilla, pastas sustanciosas o quesos semiduros y estacionados.

Alcohol 13,9% Vol

VINO **TINTO**



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

NUESTROS VINOS **VINOS DEL SUR**

# HUMBERTO BARBERIS GRAN RESERVA

**MALBEC**

**100% Malbec**

**ENÓLOGOS** Rolando Lazzarotti  
Santiago Barberis

**Crianza**

14 meses en roble francés.

**Notas de cata**

Este vino presenta un color rojo profundo y brillante, con aromas de ciruelas y frutos rojos mezclados con vainilla, chocolate y tabaco.

En boca es muy redondo, persistente y equilibrado, con un final elegante y complejo.

**Maridaje**

Bifes a la parrilla, carnes de caza como ciervo y pollo asado.

**Alcohol** 14,1% Vol





**DON ROSENDO**  
WINES

Don Rosendo Wines, una bodega boutique perteneciente a la familia Pereyra Iraola, con una amplia trayectoria agrícola en Argentina.

Los viñedos están ubicados al pie de la Cordillera de los Andes, en un entorno natural con identidad propia.

Nuestros vinos han logrado importantes reconocimientos y premios a nivel mundial.

VINO **BLANCO**



REGIÓN

TUPUNGATO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# DON ROSENDO

CHARDONNAY

100% Chardonnay

ENÓLOGA Gabriela Zavala

**Crianza**

20 días de fermentación a 16° en tanques de acero inoxidable.

**Notas de cata**

Presenta una frescura distintiva en nariz y en boca.

**Maridaje**

Marida bien con una amplia variedad de platos simples, como pescados al vapor o grillados, acompañados por salsas a base de cítricos y hierbas como perejil, estragón y albahaca.

Alcohol 13% Vol



VINO TINTO



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# DON ROSENDO

## CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

ENÓLOGA Gabriela Zavala

*Crianza*

2 años

*Notas de cata*

Vino joven de color violeta intenso, limpio y brillante. Buena percepción aromática de ciruelas y frutos rojos. Taninos suaves y maduros. Final armónico y redondo.

*Maridaje*

Ideal con cerdo a la parrilla, pastas con salsas a base de tomate o quesos semiblandos como Gouda. También marida muy bien con empanadas y fiambres. Un vino versátil para platos informales y llenos de sabor.

*Alcohol* 13,5% Vol



VINO TINTO



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# DON ROSENDO

## MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGA Gabriela Zavala

Crianza

2 años

Notas de cata

Vino joven y frutado de color violeta intenso, limpio y brillante, con percepción aromática de ciruelas y frutos rojos. Final armónico y redondo.

Maridaje

Marida bien con pollo asado, pastas suaves y quesos semiblandos. Ideal con tablas de fiambres o empanadas. Un tinto suave y fácil de beber para momentos cotidianos.

Alcohol 13,5% Vol




REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS



## OAK

### MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGA Gabriela Zavala

#### Crianza

8 meses en barricas de roble francés de 2º y 3º uso.

#### Notas de cata

Tonos violetas intensos. Buena estructura y taninos amables. Presencia de frutos rojos y un toque ahumado aportado por su crianza en roble francés.

#### Maridaje

Perfecto con carnes a la parrilla, quesos estacionados y platos ahumados. Su estructura y notas de roble lo convierten en un gran acompañamiento para un risotto de hongos o una buena barbacoa. Un tinto audaz pero elegante.

Alcohol 13,5% Vol



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, AGRELO, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS



# DON ROSENDO SPECIAL SELECTION

BONARDA

100% Bonarda

ENÓLOGA Gabriela Zavala

Crianza

8 meses en barricas de roble francés de 2º y 3º uso.

Notas de cata

A la vista muestra un color rojo oscuro profundo con reflejos violáceos. Redondo y completo, con reminiscencias de frutos rojos maduros, típicos de este varietal. En boca es fresco, jugoso, equilibrado, con taninos suaves.

Maridaje

Marida muy bien con carnes asadas, pastas con salsas cremosas y quesos semicurados. Su perfil jugoso y equilibrado lo hace ideal para comidas cotidianas y reuniones informales.

Alcohol 13,9% Vol




REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, AGRELO, MENDOZA

 NUESTROS VINOS 
  
 VINOS DEL SUR

# DON ROSENDO SELECT

## MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGA *Gabriela Zavala*

*Crianza*

12 meses en barricas de roble francés.

*Notas de cata*

Color rojo oscuro, con intensos matices violáceos. En nariz se combinan frutos rojos maduros, un toque floral y chocolate. Taninos dulces, excelente estructura y acidez equilibrada. Final sedoso y persistente.

*Maridaje*

Marida de manera excelente con cordero a la parrilla, risotto de hongos y postres de chocolate amargo. Su textura sedosa y sus notas florales y de chocolate elevan cualquier comida elegante.

*Alcohol* 14% Vol

VINO TINTO



REGIÓN

LUJÁN DE CUYO, AGRELO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS

## DON ROSENDO SELECT

BLEND

50% Malbec  
50% Carménère

ENÓLOGA Gabriela Zavala

Crianza

12 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata

Vino elegante y de cuerpo pleno. Seduce con su color rojo intenso con reflejos violáceos.

Aromas complejos, donde las frutas negras y los toques florales del Malbec se combinan con los descriptores herbales y especiados aportados por el Carménère.

Gran estructura y acidez equilibrada.

Maridaje

Ideal con carnes rojas a la parrilla, guisos especiados y quesos estacionados. Su cuerpo pleno y sus aromas en capas lo hacen perfecto para platos intensos y llenos de sabor.

Alcohol 14,30% Vol

VINO TINTO



REGIÓN LA CONSULTA, SAN CARLOS, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS

# JAMAAZ

CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

ENÓLOGA Gabriela Zavala

### Crianza

12 meses en barricas de roble francés.

### Notas de cata

Color rojo intenso, con matices violáceos.  
Aroma complejo, donde se mezclan cassis, notas especiadas y notas herbales.  
Gran estructura, acidez equilibrada y un final largo y persistente.

### Maridaje

Excelente con carnes a la parrilla, chorizos especiados y quesos maduros.

Alcohol 14,3% Vol




REGIÓN

LA CONSULTA, SAN CARLOS, MENDOZA  
ALTO AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

NUESTROS VINOS  VINOS DEL SUR

# JAMAAZ

## GRAN BLEND

85% Malbec - 10% Cabernet Franc  
5% Petit Verdot

ENÓLOGA **Gabriela Zavala**

### Crianza

20 meses en barricas de roble francés.

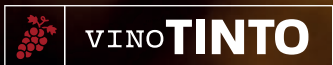
### Notas de cata

Color púrpura muy oscuro, casi tinta.  
Gran complejidad en nariz, con fruta madura como cassis, ciruela y cereza, mezclada con matices de roble y una leve especia.  
En boca presenta una estructura densa, con abundante fruta, un delicado sostén tánico y una sensación de frescura a pesar de ser bastante maduro y exuberante. Roble sutil y un final largo y vigoroso.

### Maridaje

Perfecto con roast beef, carnes de caza y platos con trufa.  
Su riqueza y profundidad maridan de manera hermosa con una cocina intensa y elegante.

Alcohol 14% Vol



VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# DON ROSENDO GRAN CORTE

CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

ENÓLOGA Gabriela Zavala

Crianza

20 meses en barricas de roble francés. 8 meses en botella.

Notas de cata

Color púrpura tinta oscuro. Nariz fragante, madura pero matizada, con cassis, ciruela, cereza, roble y un toque de especias. En boca tiene una estructura densa, con abundante fruta.

Maridaje

Excelente con bife a la parrilla, estofado de cordero y quesos estacionados.

Alcohol 14% Vol

REGIÓN

LA CONSULTA, SAN CARLOS, MENDOZA



UVA  
NEGRA Magnánimo





# UVA NEGRA Magnánimo

En Uva Negra Winery, aman el vino y aman hacerlo. Es sinónimo de disfrute, compañía, buenos momentos, grandes conversaciones y amigos. Es a la vez el medio y el generador de recuerdos inolvidables. Por eso dicen: “El vino, ni solo ni en soledad.”

VINO **BLANCO**



REGIÓN

MENDOZA, ARGENTINA

VINOS DEL SUR **NUESTROS VINOS** HC

## UVA NEGRA

MOSCATUEL

Moscatel, Cardinal and Sultanina

**ENÓLOGOS** Andrea Silvestre  
Daniel Alvarez

### Notas de cata

Los aromas estallan con notas de uva, cítricos y frutas tropicales.

### Maridaje

Vieiras grilladas con salsa de mango y ceviche de camarones con ananá y lima.

**Alcohol** 13,3% Vol




REGIÓN

AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS



# UVA NEGRA

MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGOS *Andrea Silvestre*  
*Daniel Alvarez*

## Crianza

En barricas de roble, 50% americano y 50% francés, durante 12 meses.

## Notas de cata

Su color es un rojo intenso con destellos violáceos, concentrado y de cuerpo pleno. Su aroma evoca frutas como ciruelas y moras, en armonía con notas de vainilla y coco. En boca es frutado, suave y equilibrado con los sabores del roble.

## Maridaje

Pizza de brie con moras y bife ancho a la parrilla.

Alcohol 13,3% Vol



VINO TINTO



REGIÓN

AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS

# MAGNÁNIMO

MALBEC

100% Malbec

ENÓLOGOS **Andrea Silvestre**  
**Daniel Alvarez**

## Notas de cata

Este vino presenta un tono rojo con aromas de frutas negras como ciruelas, acompañados por toques de violetas y los aromas de vainilla y coco. Al degustarlo, ofrece una entrada dulce, enriquecida con sabores de fruta, junto con notas persistentes de coco y tabaco.

## Maridaje

Portobellos grillados y costillas braseadas.

Alcohol 13,5% Vol



SuperUco



# SuperUco

Como muchos grandes proyectos, SuperUco nació como un sueño compartido, que con el tiempo y el trabajo fuimos esculpiendo hasta convertirlo en una realidad sólida. Los cuatro hermanos Michelini -Matías, Gerardo, Juan Pablo y Gabriel- junto con Daniel Sammartino.

Cinco personas unidas por un proyecto, por una idea de vino, pero sobre todo por una pasión.

Hacemos vinos puros; vinos con un mensaje transparente que expresan toda la complejidad de su origen.

El Valle de Uco; nuestro lugar en el mundo.



94 PTS.  
JAMES SUCKLING.COM



REGIÓN

UCO VALLEY, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS



# CALCÁREO

MALBEC 2022

100% Malbec

ENÓLOGO *Michelini Bros*

## Crianza

En cubas de roble francés de 5.000 litros durante 1 año.

## Notas de cata

La nariz es encantadora, con violetas, piedras trituradas y fruta negra crujiente. En boca es vibrante y agradable, con taninos de grano fino y precisos, y un final etéreo pero sustancial. Un corte de 60% Malbec de Altamira y Gualtallary y Cabernet Franc de San Pablo.

## Maridaje

Tartar de carne con emulsión de remolacha y papas andinas crocantes. Pecho de pato con reducción de cerezas y quinoa crocante. Risotto de hongos silvestres con trufa negra.

Alcohol 14,4% Vol

VINO TINTO



93 PTS.  
JAMES SUCKLING.COM

REGIÓN UCO VALLEY, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS

# CALCÁREO

CABERNET FRANC 2022

100% Cabernet Franc

ENÓLOGO Michelini Bros

### Crianza

En huecos de cemento durante 12 meses.

### Notas de cata

Aromas sutiles de pimienta y hierbas con una capa de notas terrosas. Buena acidez y final equilibrado.

### Maridaje

Costillar de cordero con gremolata de menta y puré de apio nabo. Ensalada tibia de lentejas beluga con zanahorias asadas y yogurt especiado. Pollo orgánico asado con piel crocante y papas al romero.

Alcohol 13.7% Vol




95 PTS.  
JAMES SUCKLING.COM

REGIÓN

GUALTALLARY, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS



# SUPERUCO GUALTA

BLEND 2021

60% Malbec  
40% Cabernet Franc

ENÓLOGO *Michelini Bros*

## Crianza

En cubas de roble francés de 225 y 500 litros de segundo uso.

## Notas de cata

Notas de acidez, frescura, fluidez y taninos finos. Algunas de las notas de cata de SuperUco Gualta son: Acidez que le da frescura y fluidez, taninos finos, longitud, complejo, gran estructura. También presenta una capa de sabores de frutas rojas refrescantes y ácidas, aromas de violetas y una textura calcárea que aporta tiza.

Un vino profundo y, al mismo tiempo, festivo.

## Maridaje

Costillas braseadas con polenta al parmesano.  
Magret de pato con puré de pera y endivias asadas.  
Empanadas de wagyu con chimichurri de hierbas frescas.

Alcohol 14,2% Vol

VINO TINTO



REGIÓN UCO VALLEY, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# SUPERUCO ALTAMIRA

BLEND 2021

60% Malbec  
40% Cabernet Franc

ENÓLOGO Michelini Bros

### Crianza

En cubas de roble francés de 225 y 500 litros de segundo uso.

### Notas de cata

Aromas frescos y florales que muestran la expresión pura de este viñedo de clima frío en Altamira.

En boca conserva el típico inicio tánico propio del suelo calcáreo y avanza hacia un medio y final finos y elegantes.

### Maridaje

Filet mignon con reducción de vino y hongos de estación.  
Confit de pato con puré de topinambur y demi-glace.  
Tartar de remolacha con yogurt de cabra y pistachos.

Alcohol 14,5% Vol




REGIÓN

TUPUNGATO, VALLE DE UCO, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS



# SUPERUCO FRATELLO

SYRAH 2022

100% Syrah

ENÓLOGO Michelini Bros

Crianza

En cubas de roble francés de 225 y 500 litros de segundo uso.

Notas de cata

Notas herbales y terrosas que recuerdan al entorno natural de este viñedo de Syrah.  
Sabor calcáreo e intenso.

Maridaje

Costeletas de cordero con tapenade de oliva y puré de berenjena.  
Pulpo grillado con romesco y papas asadas.  
Pecho de pato ahumado con ciruelas y reducción de vino tinto.

Alcohol 13.37% Vol





REGIÓN

PARAJE ALTAMIRA, MENDOZA

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS



# GENITORI MIO

BLEND 2021

90% Cabernet Sauvignon  
10% Malbec

ENÓLOGO *Michelini Bros*

## Crianza

En roble francés nuevo de 225 litros durante 20 meses / Taransaud T5.

## Notas de cata

Notas sutiles de tiza que aportan complejidad. Estructura tánica alta equilibrada con una buena acidez.

El SuperUco Genitori Mio es un vino compacto e intenso.

## Maridaje

Tomahawk con manteca de tomillo y papas fondant.

Lamb Wellington con foie gras y hongos silvestres.

Risotto de morcilla con manzana verde y cebollas encurtidas.

Alcohol 13.3% Vol




REGIÓN

AGRELO, LUJÁN DE CUYO

VINOS DEL SUR

NUESTROS VINOS



# DON ROSENDO SPECIAL SELECTION

BLEND

60% Bonarda - 30% Malbec  
10% Carménère

ENÓLOGA Gabriela Zavala

**Crianza**

6 a 8 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

**Notas de cata**

A la vista presenta un profundo color rojo oscuro con reflejos violáceos. Es redondo y completo, con recuerdos de frutas rojas maduras, típicos de esta variedad. En boca se muestra fresco y jugoso, equilibrado, con taninos suaves.

**Maridaje**

Marida muy bien con carnes asadas, pastas con salsas cremosas y quesos semicurados. Su perfil jugoso y equilibrado lo hace ideal para comidas cotidianas y reuniones informales.

Alcohol 13,9% Vol



Gimenez  
Riili



Gimenez  
Riillo

Nuestra bodega, ubicada en Los Sauces, Tunuyán, Valle de Uco, cuenta con una capacidad de elaboración de 125.000 litros.

El secreto reside en la sabia combinación de tecnología e intuición, que nos permite descubrir los momentos precisos de cada proceso.

El resultado: grandes vinos que disfrutamos crear y grandes obras que nos gusta compartir.

VINO **BLANCO**



REGIÓN

UCO VALLEY, MENDOZA

VINOS DEL SUR | NUESTROS VINOS | HC

# NIETOS COMPAÑEROS

## CORTE DE BLANCOS

60% Torrontes - 40% Chardonnay

ENÓLOGO **Marcos Pizarro**

### Crianza

En tanques de acero inoxidable durante 4 meses.

### Notas de cata

De color amarillo brillante con destellos verdosos.

En nariz presenta una intensa expresión aromática, con notas de frutas blancas y cítricas.

En boca se muestra fresco, con una acidez equilibrada y una persistencia moderada.

### Maridaje

Ideal para acompañar mariscos, pescados a la parrilla, ensaladas frescas, platos con perfil cítrico y quesos suaves.

Alcohol 13,1% Vol

VINO **ROSADO**



REGIÓN

UCO VALLEY, MENDOZA

VINOS DEL SUR | NUESTROS VINOS | HC

# NIETOS COMPAÑEROS

CORTE DE ROSADOS

40% Malbec - 55% Merlot  
5% Pedro Gimenez

ENÓLOGO **Marcos Pizarro**

## Crianza

En tanques de acero inoxidable durante 4 meses.

## Notas de cata

De color pálido y brillante, con tonalidades que recuerdan a la piel de cebolla.

En nariz se muestra intenso y elegante, con sutiles aromas de frutas rojas y delicadas notas cítricas.

En boca es delicado, con una acidez refrescante y una leve sensación de dulzor.

## Maridaje

Ideal para acompañar platos livianos, pescados y mariscos, ensaladas frescas, sushi y quesos suaves.

Alcohol 13,2% Vol

VINO **TINTO**

REGIÓN

UCO VALLEY, MENDOZA

VINOS DEL SUR NUESTROS VINOS HC

# BUENOS HERMANOS

## CABERNET FRANC 2024

100% Cabernet Franc

ENÓLOGO Marcos Pizarro

### Crianza

El 50 % del vino se cría durante 6 meses en barricas de roble francés de cuarto uso, mientras que el 50 % restante se conserva durante 8 meses en tanques de hormigón.

### Notas de cata

De color rojo brillante y límpido. En nariz predominan las notas de frutas rojas y especias. En boca se presenta frutado, con acidez equilibrada, taninos suaves y un final largo.

### Maridaje

Este vino es ideal para acompañar carnes blancas grilladas o asadas, cortes de cerdo y platos de aves condimentados con hierbas y especias suaves. Su perfil frutado, la acidez equilibrada y sus taninos suaves también lo convierten en un excelente compañero de pastas livianas, risottos, verduras grilladas y quesos de pasta semiblanda.

Alcohol 13,3% Vol

# POTENCIEMOS TU SELECCIÓN DE VINOS

¡Contactanos!



Base en Argentina



+54 9 261 3845669



Mendoza, Argentina



Base en US



+1941 500 9007



Florida, USA

 [info@vinosdelsur.ar](mailto:info@vinosdelsur.ar)

 [vinosdelsur\\_](https://www.instagram.com/vinosdelsur_)

 [vinosdelsur.ar](http://vinosdelsur.ar)