

ORIGEN Y FUNDACIÓN

El 23 de Diciembre de 1883, arribó a la Argentina, junto a 20 inmigrantes italianos Don Cesar Tornaghi, pionero de San Rafael y fundador de nuestra empresa.

Llegaron en un barco mixto, vapor y velero, "Centro América", después de una travesía de cuarenta y cinco días, cuando llegaron fueron hospedados gratuitamente en el Hotel de los Inmigrantes.

Corría el mes de enero de 1884 cuando llegaron a San Rafael. Nunca habían visto tanta tierra despoblada y ese mar de arbustos espinosos propio de la zona de monte o casi desértica. En la bella y amada Italia esto ni se sueña. Una vez instalados en la ciudad, Rodolfo Iselin, acaudalado propietario de la zona, les ofrece en venta, tierras a pagar con trabajo si fuera necesario, asegurándoles al comienzo, trabajo seguro y reenumerado, además les proveerá a crédito de carne y mercaderías.

Lo que más querían era llegar a poseer tierra y trabajar de ello, como lo hacían en su Italia natal.

Ya en el año 1893, Cesar Tornaghi adquiere las tierras y junto a sus hijos comienza con la elaboración del vino en su pequeña bodega entre calles Tirasso e Italia, donde se encuentra actualmente nuestro establecimiento.

Hoy, los descendientes en su 5ta generación, de aquel típico inmigrante italiano, siguen dedicados a la vitivinicultura elaborando productos de calidad, que mantienen el prestigio logrado a través de tantos años de esfuerzo.



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

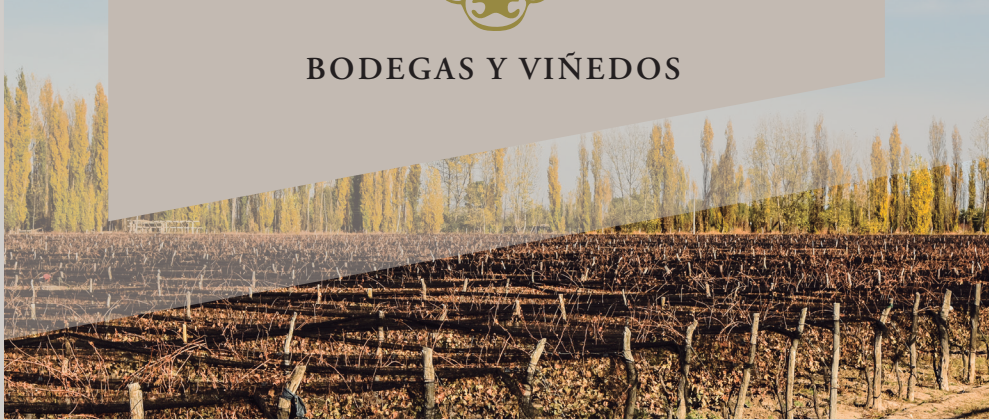


Italia 1300, San Rafael, Mendoza.
+54 9 0260 - 4427933
+54 9 0260 - 4424310
info@tornaghi.com.ar

WWW.TORNAGHI.COM.AR



BODEGAS Y VIÑEDOS



LA TRAYECTORIA VITIVINÍCOLA MÁS ANTIGUA DE SAN RAFAEL

SAN RAFAEL - MENDOZA - ARGENTINA



MALBEC - CABERNET SAUVIGNON - TORRONTÉS

Son vinos jóvenes donde predominan olores a fruta y colores rojos intensos, poseen una sutil acidez dando armonía entre sabores y aromas.



Es un vino delicadamente dulce y muy aromático debido a un proceso de maceración donde logramos extraer elegantes aromas a flores y frutos característicos. Su suave acidez logra un perfecto equilibrio dando un final de boca refrescante.

PIU
KE



Varietal joven, se destaca su color rojo intenso, en nariz presenta aromas que se recuerdan a frutos rojos, acompañados de vainilla y café. En boca se perciben taninos suaves y agradables que dan frescura y armonía.

MALBEC - CABERNET SAUVIGNON

PIU
KE
DULCES



Nuestros dulces son vinos vivaces, muy frutados y de fina acidez siendo refrescantes en boca logrando así una combinación perfecta.

ROSÉ DULCE - DULCE TARDÍO - TÍNTO DULCE



MALBEC

A la vista, rojo profundo, rubí intenso con matices violáceos en la gama de los azules y negros. En nariz, aromas a frutos rojos como ciruela madura y moras, notas florales a rosas de aroma intenso con una leve presencia de notas balsámicas. En boca se presenta amable, aterciopelado y suave con taninos dulces.

CABERNET SAUVIGNON

Color rubí con matices bordó y negros. En nariz, pimienta verde, aceitunas negras, notas vegetales, frutos rojos similares a frutillas, ciruelas y frambuesas y algunas especias como pimienta negra y clavo de olor. En boca se caracteriza por su elegante estructura, siendo este vino apto para la crianza.

SYRAH

Presenta colores rojo granate y violetas intensos. En nariz, notas herbáceas mentoladas, grafito, cuero y especias como canela, pimienta negra y clavo de olor, frutos rojos recordando a frambuesas y frutos negros como las moras. Con taninos que lo hacen un vino apto para la guarda, posee una textura sedosa con un recuerdo prolongado en boca.



TINTO CARLON

Presentaciones de 1125 CC.

Vino endulzado, con aromas frutales, ideal para acompañar comidas informales.

TINTO CLÁSICO

Presentaciones de 1125 CC.

Vino liviano, frutal, de colores rojos, fácil de beber y disfrutar.

BONARDA - SYRAH

Presentaciones de 1125 CC.

Este bi-varietal se presenta suave y redondo.



NOBLEZA, ARRAIGO CON LA TIERRA, ARTESANAL, PRODUCCION, TRABAJO, LABORIOSIDAD, PLACER, DISFRUTE.