



MI ESTANCIA
— BODEGA —

NUESTRA EMPRESA

Nuestros vinos provienen de cultivos implantados por nuestro abuelo Justo Montoya a su llegada a Mendoza en 1923, inmigrando de Granada, España.

Fruto del matrimonio de Justo y Raquel Aprea, hija de inmigrantes Italianos, Eduardo, único hijo varón fue sumando otras actividades desde muy joven.

Integran la empresa familiar, segunda, tercera y cuarta generación, con más de 55 años dedicados a la ganadería, venta de carnes por mayor y puntos de expendio minorista en la Zona Este de Mendoza, Argentina.

Familia Montoya



MI ESTANCIA
— BODEGA —

PRODUCTOS

VINOS

Nuestras Fincas, regadas por las aguas de la Cordillera de Los Andes, producen ciruelas, aceitunas y uvas que después de ser procesados, se obtienen frutos secos, aceite de oliva virgen extra y una variada línea de vinos varietales de alta gama, que comercializamos en el mercado local e internacional.

ACEITES

CIRUELAS

Con una amplia trayectoria en el negocio ganadero, la compañía desarrolla la reproducción, cría y engorde, en los campos de Mendoza y San Luis, Argentina. Se faenan y distribuyen con logística propia en Mendoza.

CUEROS

Es con estos cortes que elaboramos fiambres y embutidos de excelente calidad, en una amplia línea de fabricación artesanal con propia identidad gráfica.

CARNES, FIAMBRES Y EMBUTIDOS

Los campos producen también cereales como maíz, soja y forrajes, para alimento del ganado, dando origen a carnes y subproductos como cueros a los que también realizamos procesos primarios de industrialización.



MI ESTANCIA *Varietales* **BONARDA**



Notas de cata

Vino de gran personalidad con colores rojos intensos y tonos negros, aromas a frutos rojos y negros, con notas especiadas que resaltan su paso por madera. Rico en taninos de muy buen cuerpo, larga persistencia en boca.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.5 %/ vol.

Variedad: 100% Bonarda.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 8 años.

Maridajes: Ideal para acompañar la típica parrillada argentina y unas tradicionales empanadas criollas.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 11 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 28° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 4 a 5 meses y es puesto en madera americana y francesa, durante 6 meses más. Es envasado y madura en la botella durante 4 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 30 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 15,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



MI ESTANCIA *Varietales* MALBEC 2015



Notas de cata

Este emblemático varietal se presenta de color rojo intenso con tonalidades violáceas. Aromas que reflejan su leve edad con maderas de roble combinándose con el recuerdo de frutos rojos maduros. Untuoso, de buen cuerpo y marcada personalidad, con taninos dulces y amables.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 14 % vol.

Variedad: 100% Malbec.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 6-7 años.

Maridajes: Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas, pastas y peces de río a la parrilla como truchas y dorados.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 27° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 4 a 5 meses y es puesto en madera americana y francesa, durante 6 meses. Es envasado y madura en la botella durante 4 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 1,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



MI ESTANCIA *Varietales* CABERNET FRANC 2015



Notas de cata

Vino de colores rojos intensos con tonos negros violáceos. Aromas especiados que expresan su paso por roble con notas de pimientos, típicos de éste varietal. Complejo, de buena estructura y amplio cuerpo en boca. Con mucha personalidad.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 14 % vol.

Variedad: 100% Cabernet Franc.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 7-8 años.

Maridajes: Ideal para acompañar comidas elaboradas con carnes rojas salvajes de ciervos, liebre o jabalí; y también corderos y vacunos.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 11 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 25° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 4 a 5 meses y es puesto en madera americana y francesa, durante 6 meses. Es envasado y madura en la botella durante 4 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 y 28 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 9,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



MI ESTANCIA *Varietales* TORRONTÉS 2015



Notas de cata

Este vino se muestra con colores amarillo limón y tonos acerados. Con aromas cítricos y florales, típicos de la variedad. Dejando en boca un sobresaliente paso fresco y armónico.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.7 % vol.

Variedad: 100% Torrontés Riojano.

Temperatura de servicio: 6-8°C

Guarda estimada: 3-4 años.

Maridajes: Ideal para acompañar ceviches, mariscos, pescados de mar y pastas blancas.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su prensado neumático. Se fermenta 15 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 16° c. Luego de los respectivos procesos de limpieza y filtrado se pone en botella.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 22,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



MI ESTANCIA *Reserva* CABERNET FRANC 2013



Notas de cata

Esta interesante unión del Malbec con el Cabernet Franc nos da un vino que se muestra con rojos intensos y tonos profundos. Su aroma entrelaza perfumes especiados con recuerdos de frutos rojos mermelados. Resaltando su reposo en barricas de roble durante 13 meses. Su paso en boca deja sensaciones de cuerpo pleno y buena estructura. Mostrando la presencia de amables taninos y dejando un agradable y persistente recuerdo.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.5 % vol.

Variedad: 50% Malbec, 50% Cabernet Franc.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 11 años.

Maridajes: Ideal para acompañar comidas con carnes salvajes y carnes ricas en tenor graso como vacunos y corderos.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 12 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 25° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 2 meses y es puesto en barricas americanas y francesas, durante 13 meses más. Es envasado y madura en la botella durante 5 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 15,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 3,000 botellas.



MI ESTANCIA *Reserva* BONARDA 2014



Tasting Notes

Vino atractivo de colores rojos intensos con tonos negros azulados. Con interesantes aromas a frutos rojos, especias, y notas de humo y café. En boca se presenta untuoso, equilibrado, de buena estructura, complejo, con taninos amables y de muy buen final de boca, que refleja su reposo en roble por más de 14 meses.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.2 % vol.

Variedad: 100% Bonarda

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 10-11 años.

Maridajes: Ideal para acompañar comidas con carnes salvajes y carnes ricas en tenor graso como vacunos y corderos.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 12 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 28° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 2 meses y es puesto en barricas americanas y francesas, durante 14 meses más. Es envasado y madura en la botella durante 5 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 30 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 15,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 3,000 botellas.



MI ESTANCIA *Reserva* MALBEC 2014



Notas de cata

Vino de color rojo intenso con tonos negros. De perfumes a frutos rojos dulces con notas a vainilla y café, que delatan su reposo en barricas de roble francés y americano. De buen cuerpo. Con marcados taninos dulces, complejo y estructurado. De larga persistencia en boca.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.4 % vol.

Variedad: 100% Malbec.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 10 años.

Maridajes: Ideal para acompañar carnes rojas, peces de río, pasta rojas y guisos criollos.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 25° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 2 meses y es puesto en barricas americanas y francesas, durante 12 meses más. Es envasado y madura en la botella durante 4 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 30 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 11,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 3,000 botellas.



CUENTO MALBEC 2014



Notas de cata

Es un vino cautivador de color rojo intenso y reflejos violáceos, con delicados aromas a frutos rojos maduros, aterciopelado, de taninos dulces y buen volumen, que nos deja un grato recuerdo en boca.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.7 % vol.

Variedad: 100% Malbec.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 4-5 años.

Maridajes: Carnes rojas magras, pescados a las brasas y pastas con estofado rojo.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° c. Se madura en vasijas de mampostería durante 7 meses y luego es puesto en botella, donde reposa 4 a 5 meses antes de su venta al público.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 35 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 11,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



CUENTO BONARDA 2014



Notas de cata

Vino de gran presencia con colores rojos intensos y tonos lilas azulados, aromas a mermeladas de frutos rojos y leves notas especiadas, de muy buen cuerpo y larga persistencia en boca.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.5 % vol.

Variedad: 100% Bonarda

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 5 años.

Maridajes: Carnes rojas a las brasas y guisados al disco de arado.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y se fermenta 10 días aproximadamente con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° c. Se madura en vasijas de mampostería durante 7 meses y luego es puesto en botella, donde reposa 4 a 5 meses antes de su venta al público.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 30 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 11,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



CUENTO TORRONTÉS 2014



Notas de cata

Elegante vino de amarillos verdosos con tonos acerados. Intensos aromas florales y cítricos. Gustosamente amplio y fresco, que nos deja un largo recuerdo en boca.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.7 % vol.

Variedad: 100% Torrontés Riojano.

Temperatura de servicio: 6-8°C

Guarda estimada: 3 años.

Maridajes: Ideal para acompañar ceviches, mariscos, pescados de mar y pastas blancas.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su prensado neumático. Se fermenta 15 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 16° c. Luego de los respectivos procesos de limpieza y filtrado se pone en botella.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 22,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



CUENTO *ESPUMANTES* EXTRA BRUT



Notas de cata

Elaborado bajo el método charmat con una cuidadosa selección de uvas provenientes de viñedos de altura. De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Sus expresivos aromas de frutos cítricos y flores blancas se combinan con sutiles aromas de levadura. En boca es intenso, equilibrado y fresco con abundante corona de espuma y pequeñas y elegantes burbujas que denotan distinción y elegancia.

Ficha técnica

Alcohol: 13.7 % vol.

Azúcar: 9.59 g/l

Variedad: 100% Chardonnay, Chenin y Pinto Noir.

Temperatura de servicio: 6-8°C

Guarda estimada: 3-4 años.

Maridajes: Ideal para acompañar ceviches, copas de mariscos, y, también postres y masas de alto dulzor.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su prensado neumático. Se fermenta 15 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 16° c. Luego de los respectivos procesos de limpieza y filtrado, se pone en segunda fermentación donde hace la toma de espuma.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Luján y Tupungato, Mendoza.

Antigüedad: 10-15 años.

Altitud de los viñedos: 750-850 m SNM-

Rendimiento: 18,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



CUENTO *ESPUMANTES* TORRONTÉS DULCE



Notas de cata

Es un espumante dulce que se expresa por su frescura y versatilidad. Sus notas a frutas tropicales cítricas, junto a sus finas burbujas, hacen de este vino un acompañante ideal para conversaciones únicas.

Ficha técnica

Alcohol: 8.6 % vol.

Azúcar: 41.75 g/l

Variedad: 100% Chardonnay, Chenin y Pinto Noir.

Temperatura de servicio: 6-8°C

Guarda estimada: 3-4 años.

Maridajes: Ideal para acompañar platos principales agridulces, y, postres y masas con bases de ricotas.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su prensado neumático. Se fermenta 7 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 15° c. se paraliza la fermentación con métodos físicos para que quede con baja graduación y gran cantidad de azúcar residual.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Junin, Mendoza.

Antigüedad: 10-15 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: 22,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



INDIO BLANCO SYRAH MERLOT 2013



Notas de cata

Este atractivo corte de variedades Syrah y Merlot se muestra con suaves colores rojo rubí. Seduciendo con sus aromas de frutos rojos secos y ricas especias. De boca aterciopelada, pleno, fresco y redondo.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.5 % vol.

Variedad: 50% Syrah; 50% Merlot.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 4-5 años.

Maridajes: Carnes rojas guisadas y pastas con salsas rojas picantes.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° c. Se madura en vasijas de mampostería durante 7 meses y luego es puesto en botella, donde reposa 4 a 5 meses antes de su venta al público.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: Syrah, 14,000 kg/ha; Merlot, 12,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 30,000 a 40,000 botellas.



INDIO BLANCO MALBEC BONARDA 2013



Notas de cata

La excelente mezcla de estos emblemáticos varietales Malbec y Bonarda dan nacimiento a un interesante vino de rojos fuertes con tonos azulados a la vista. Con frutos rojos pintones entrelazados con hiervas frescas en su aroma. Untuoso, con dulces taninos y buena persistencia en boca.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella

Ficha técnica

Alcohol: 13.8 % vol.

Variedad: 50% Malbec; 50% Bonarda.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 5 años.

Maridajes: Carnes rojas magras, pescados a las brasas y pastas con estofado rojo.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° c. Se madura en vasijas de mampostería durante 7 meses y luego es puesto en botella, donde reposa 4 a 5 meses antes de su venta al público.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: Malbec, 22,000 kg/ha; Bonarda, 15,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



REY MOMO SYRAH MERLOT 2013



Notas de cata

Este atractivo corte de variedades Syrah y Merlot se muestra con suaves colores rojo rubí. Seduciendo con sus aromas de frutos rojos secos y ricas especias. De boca aterciopelada, pleno, fresco y redondo.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella.

Ficha técnica

Alcohol: 13.5 % vol.

Variedad: 50% Syrah; 50% Merlot.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 4-5 años.

Maridajes: Carnes rojas guisadas y pastas con salsas rojas picantes.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° c. Se madura en vasijas de mampostería durante 7 meses y luego es puesto en botella, donde reposa 4 a 5 meses antes de su venta al público.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: Syrah, 14,000 kg/ha; Merlot, 12,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 30,000 a 40,000 botellas.



REY MOMO MALBEC BONARDA 2013



Notas de cata

La excelente mezcla de estos emblemáticos varietales Malbec y Bonarda dan nacimiento a un interesante vino de rojos fuertes con tonos azulados a la vista. Con frutos rojos pintones entrelazados con hierbas frescas en su aroma. Untuoso, con dulces taninos y buena persistencia en boca.

Por ser un producto natural y tratado con delicadeza en su estabilización, puede tener en algunas ocasiones pequeños precipitados en botella

Ficha técnica

Alcohol: 13.8 % vol.

Variedad: 50% Malbec; 50% Bonarda.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guarda estimada: 5 años.

Maridajes: Carnes rojas magras, pescados a las brasas y pastas con estofado rojo.

Presentación: 750 cc

Elaboración

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° c. Se madura en vasijas de mampostería durante 7 meses y luego es puesto en botella, donde reposa 4 a 5 meses antes de su venta al público.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

Viñedos

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM-

Rendimiento: Malbec, 22,000 kg/ha; Bonarda, 15,000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45,000 botellas.



MI ESTANCIA
BODEGA



ACEITE DE OLIVA



Elaborado a partir de aceitunas seleccionadas y mediante tecnología de vanguardia, obtenemos un aceite de exquisito sabor y agradable aroma. Así, ofrecemos un producto natural, y con calidad de exportación.

- Variedad: Arbequina.
- Virgen Extra.
- Presentación: Botella vidrio de 500 ml.
- Ingredientes: Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Extracción en frío.
- Acidez menor a 0,5%





CIRUELAS



MI ESTANCIA • Ciruelas desecadas

Frutos obtenidos de nuestros cultivos en Santa Rosa y Junín en la Zona Este de Mendoza, con tecnología de punta y rigurosos cuidados, en cosecha e industrialización: como deshidratado, tiernizado, descarozado y que comercializamos en el mercado doméstico e internacional en diferentes presentaciones.

- 5 kg | 10 kg
- Desecadas con carozo
- Desecadas sin carozo





MI ESTANCIA
— BODEGA —

CUEROS



Como uno de los subproductos más importantes de la industrialización cárnica, en cuero realizamos los primeros procesos.

Clasificación:

1- Por categoría vacunas.

2- Por peso: livianos, semipesados y pesados.

Así de esta manera cada categoría, de acuerdo a su clasificación es colocada en piletas herméticas, en las que se conservan en salmuera, durante un periodo de 10 a 15 días (de acuerdo a su espesor) para obtener el curado necesario para liberarlos de agentes que pudieran alterar su calidad.

Una vez producida la protección del producto, se almacenan a la espera del próximo proceso. En las siguientes etapas, mantenemos convenios con diferentes curtiembres locales e internacionales, para industrializarlos de acuerdo a lo requerido, como por ej. Alfombra, wetblue o entregas en estado de curado en salmuera solamente.



CARNES, FIAMBRES Y EMBUTIDOS

Sucursales

San Martín

Remedios de Escalada 162,
(corner of Vélez Sarsfield)
San Martín, Mendoza, Argentina.
Teléfono: +54 (263) 442 2496

Rivadavia

Lavalle y B. Gil
Rivadavia, Mendoza.
Teléfono: +54 (263) 444 4312

Junín

Av. Mitre 116 Este
Junín, Mendoza.
Teléfono: +54 (263) 449 2359

Con una amplia trayectoria en el negocio ganadero, la compañía desarrolla la reproducción, cría y engorde de ganado, novillos y vaquillonas de los campos de Mendoza y San Luis en Argentina. Más tarde, se faenan en nuestra provincia y son comercializados en seis puntos de venta en la Zona Este de Mendoza.

Con estos cortes que elaboramos fiambres y embutidos de excelente calidad, que dan una amplia línea de fabricación casera artesanal con la propia identidad gráfica.

El proceso inicial de cría, se realiza en campos del noreste de Mendoza, que abarcan una extensión cercana a 70.000 hectáreas.

Allí se seleccionan los mejores vientres y reproductores, principalmente de la raza Hereford, logrando a través de los años un amplio plantel vacuno, adaptado al hábitat natural de la zona, con resultados muy eficientes en pariciones y destetes.

Paso seguido los terneros con poco más de cuatro meses, se trasladan para su recría a campos de la zona central de San Luis, por un año aproximadamente, donde llegan al peso ideal, para iniciar el engorde, alrededor de 250 kg.

Este último paso de terminación trata de lograr uniformidad en la calidad carnicera y se realiza en corrales (feedlot), con exhaustivos controles sanitarios, que durante 90 días aproximadamente y con menos de 20 meses de edad, son llevados a la planta de faenamiento.

Cabe destacar que toda la logística de la empresa se realiza, con camiones propios y adaptados para cada ocasión. Nuestros seis puntos de ventas, como también la fábrica de fiambres y embutidos, son abastecidos diariamente manteniendo celoso rigor en la cadena de frío. De este modo se ha logrado imponer a través de los años la calidad de marca Mi Estancia, reconocida en nuestra región.



MI ESTANCIA
— B O D E G A —

CONTACTO

JUNCAL S.A.

Remedios de Escalada 162,
San Martín, Mendoza,
ARGENTINA.

Nextel: 54*149*7899

Tel.: +54 (263) 4422622 - 4420263

miestancia@speedy.com.ar

 bodega Mi Estancia

 @MiEstanciaWines

 bodega Mi Estancia



www.bodegamiestancia.com