

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

CHENIN / CHARDONNAY



Região/País: Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 80% Chenin, 20% Chardonnay



Tipo: Branco



Amadurecimento: Fermentação em tanques de cimento

Tipo de fechamento:

Screwcap

Teor alcoólico:

13%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo com reflexos esverdeados.

Nariz: Percebem-se notas cítricas e de frutos tropicais.

Boca: Elegante, harmonioso e refrescante. É um vinho equilibrado que mistura as características das suas castas brancas.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

BONARDA / MALBEC



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 80% Bonarda,
20% Malbec



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Fermentação
em tanques de cimento. Um mês
em carvalho Francês.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi com reflexos violeta.

Nariz: Percebem-se notas de frutos
vermelhos, com um toque especiado e
floral.

Boca: Redondo no paladar, com taninos
sedosos, e acidez refrescante. Um vinho
delicado e equilibrado.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

SAUVIGNON BLANC VARIETAL



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 100% Sauv. Blanc



Tipo: Branco



Amadurecimento: Inox

Tipo de
fechamento:

Screwcap

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml



PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo brilhante com reflexos esverdeados.

Nariz: Aromas de ervas frescas cortadas.

Boca: Sabores de pêssego amadurecido, toranja e cítricos.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

PINOT GRIGIO



Região/País: Mendoza, Argentina



Castas (uvas): 85% Pinot Grigio, 10% Pedro Gimerez, 5% Torrontes



Tipo: Branco



Amadurecimento: Inox

Tipo de fechamento:

Screwcap

Teor alcoólico:

12,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Palha clara

Nariz: Aromas florais e tropicais

Boca: Damasco maduro e pêssigo branco, final de boca vibrante.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

MALBEC VARIETAL



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 90% Malbec,
5% Syrah, 5% Bonarda



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Inox, 3 meses
em carvalho Francês e carvalho
americano.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

13%

Volume:

750ml

Cuesta del Madero

MALBEC



PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelho intenso.

Nariz: Aromas de frutos vermelhos com
suaves notas de tabaco.

Boca: Sabores de cereja preta e frutos
vermelhos complementados por leves
notas de ervas que levam a um final
suave e equilibrado.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

CABERNET SAUVIGNON VARIETAL



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 85% Cab. Sauv.,
15% Cabernet Franc



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Inox, 4 meses
em carvalho Francês e 3 meses
em carvalho americano.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

13,5%

Volume:

750ml

Cuesta del Madero

**CABERNET
SAUVIGNON**



PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi escura

Nariz: Aroma concentrado de cereja e
ameixa fresca.

Boca: Sabores de groselha vermelha com
toques de pimenta verde, miturados com
notas de trufa e cassis provenientes do
envelhecimento em carvalho.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

RESERVA CHARDONNAY



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 100% Chardonnay



Tipo: Branco



Amadurecimento: Fermentação
alcoólica a 14º-16º (21 dias).6%
em carvalho Francês (2 meses).

Tipo de
fechamento:

Screwcap

Teor
alcoólico:

12,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo com reflexos esverdeados.

Nariz: Aromas frutos tropicais frescos.

Boca: Frutado complementado por notas
minerais e uma textura sutil e
amanteigada.



asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

RESERVA MALBEC



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 100% Malbec



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Fermentação
em inox (8 dias). 4 meses 50%
carvalho Francês e 50% Americano.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

13,5%

Volume:

750ml

Cuesta del Madero
RESERVA

MALBEC

*La Cuesta del Madero era uno de los caminos
que conducían a los visitantes a la antigua
casona y las bodegas de la bodega.
Con este nombre nació el uva Malbec
con uvas seleccionadas, paso por rollo
y unido a la historia de nuestros tíos.*



MENDOZA, ARGENTINA

PREMIAÇÕES



2024
Descorchados
90pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor vermelha intensa com reflexos
violáceos.

Nariz: Aromas de ameixas, cerejas e
chocolate com um toque de especiarias
doces.

Boca: Taninos amadurecidos e
aveludados que levam a um final longo e
persistente.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 100% Cab. Sauv.



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Inox (8 dias),
4 meses em carvalho Francês.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14%

Volume:

750ml



PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi profundo

Nariz: Aromas de ameixas maduras,
cerejas pretas e cassis.

Boca: Cereja preta são complementados
por suaves notas de cravo e cacau.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

GRAN RESERVA CHARDONNAY



Região/País: Lujan de Cuyo,
Argentina



Castas (uvas): 100% Chardonnay



Tipo: Branco



Amadurecimento: Inox, Carvalho
francês de segundo uso (9 meses),

Tipo de
fechamento:

Screwcap

Teor
alcoólico:

12,5%

Volume:

750ml



PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha dourada.

Nariz: Complexo e elegante, frutas
cítricas e baunilha

Boca: Grande volume, redondo e
agadável

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

GRAN RESERVA MALBEC



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 100% Malbec



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Inox (10 dias),
4 meses 70% em carvalho
Francês, 30% Americano.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14%

Volume:

750ml



PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho intenso com reflexos
violáceos.

Nariz: Aromas de cereja pretas e ameixas
com notas de florais de violeta.

Boca: Suculento com boa concentração,
taninos suaves e um final longo e
persistente.

asa

alimentos e bebidas

Cuesta del Madero

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



Região/País: Mendoza,
Argentina



Castas (uvas): 100% Cab. Sauv.



Tipo: Tinto



Amadurecimento: Inox (10 dias),
6 meses em carvalho

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14%

Volume:

750ml



PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho profundo.

Nariz: Notas de groselha preta e cacau.

Boca: Groselha madura e pimenta doce,
complementado por notas de baunilha.
Final longo e persistente.