

SARAPURA  
HIJO DE LAS MONTAÑAS



## SU VINO SERÁ LEYENDA... SU PROCEDENCIA UN MISTERIO

La Montaña refugia hace años a Sarapura, un buscador de tesoros escondidos en las alturas. Nadie lo ha visto aún, pero los más osados, aseveran que tiene un olfato único para encontrar las vides más fascinantes y cosechar sus frutos, para hacer de ellos su vino, el más preciado tesoro. Desde que lo vieron por última vez tras los rastros de destacados viñedos, nada más se supo de él. Sin embargo, los rumores dicen que es la Pachamama quien se lo lleva y lo devuelve cada vendimia, como un misterioso ángel protector que cuidará el secreto de este hijo de las montañas.





La idea principal del proyecto es elaborar vinos de viñedos seleccionados, basado en nuestras experiencias y caminos recorridos, respetando siempre la expresión genuina de las uvas y el sitio. Las partidas de pocas botellas, son únicas y diferentes en cada añada. Nuestro máximo deseo es que al destapar una botella se descubran **varietales, zonas e historia.**

## LA PASIÓN POR EL VINO Y SU ORIGEN NOS UNIÓ.

Somos Ingenieros Agrónomos e iniciamos nuestras carreras en diferentes bodegas de Mendoza recorriendo viñedos de productores. Hicimos miles de kilómetros conociendo cada una de las zonas vitivinícolas que descansan al pie de la cordillera de Los Andes.

**JUAN PABLO  
MESTRE**

**MANUEL  
PEREZ CAFFE**

**PABLO  
CEVERINO**



"Nací en San Juan, y llevo varios años dedicado al manejo de suelos y nutrición de cultivos. Recorro diferentes zonas de Argentina para entender las interacciones entre distintos tipos de suelos, climas y viñedos".

"Realicé varias temporadas de vendimia tanto en Mendoza como en el exterior. Hoy sigo recorriendo caminos, asesorando productores; sobre cuáles son los mejores nutrientes que le deben suministrar a sus cultivos".

"Soy un viticultor apasionado. Estuve a cargo de viñedos de diferentes regiones mendocinas. Hoy mi cabeza sigue volando por esos lugares, aunque mi corazón decidió quedarse en Luján de Cuyo".



**PRODUCCIÓN:  
4728  
BOTELLAS.**



## 70% TANNAT 2021

**ORIGEN:** Cafayate, Salta.

**Edad del Viñedo:** 30 años.

**Sistema de conducción:** Espaldero.

**Tipo de riego:** Por surco.

**Suelo:** Franco Arenoso.

**Altura:** 2.300 msnm.

**Cosecha:** Manual.

**Elaboración:** Se hizo una Maceración Pre-fermentativa durante tres días a 10°C, luego la Fermentación en Piletas de Concreto durante 10 días, a temperaturas cercanas a 24 °C, con la idea de realizar una extracción suave de taninos.

**Guarda:** 30% en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 12 meses.

## 30% BONARDA 2022

**ORIGEN:** El Zampal, Tupungato.

**Edad del Viñedo:** 15 años.

**Sistema de conducción:** Espaldero.

**Tipo de riego:** Por goteo.

**Suelo:** Franco Arenoso con rocas en profundidad.

**Altura:** 1.050 msnm.

**Cosecha:** Manual.

**Elaboración:** Fermentación alcohólica con levaduras indígenas, en pileta de concreto por 10 días, manteniendo la temperatura a 25°C.

**Des  
COR  
CHA  
DOS**  
2023

**92**  
PUNTOS

**ALCOHOL  
14,4%**

# BLANCO DE BLANCAS



## 50% SAUVIGNON BLANC 2022

**ORIGEN:** Finca Lucila Bombal

**Ubicación:** La Carrera, Tupungato, Mendoza.

**Edad del Viñedo:** 40 años.

**Sistema de Conducción:** Parral.

**Tipo de Riego:** Por surco.

**Suelo:** Franco y pedregoso en profundidad.

**Altura:** 1.500 msnm.

**Cosecha:** Manual.

**Elaboración:** Fermentación a baja temperatura, con sus pieles y borras en piletas de concreto.

**PRODUCCIÓN:  
2250  
BOTELLAS.**



## 5% CHARDONNAY 2021

**ORIGEN:** Finca Lucila Bombal

**Ubicación:** La Carrera, Tupungato, Mendoza.

**Edad del Viñedo:** 40 años.

**Sistema de Conducción:** Espaldero.

**Tipo de Riego:** Por surco.

**Suelo:** Franco y pedregoso superficial.

**Altura:** 1.500 msnm.

**Cosecha:** Manual.

**Elaboración:** Fermentación a baja temperatura, con sus pieles y borras en piletas de concreto.

**Guarda:** 12 meses en barrica de varios usos.

## 45% SEMILLON 2022

**Ubicación:** El Zampal, Tupungato Mendoza.

**Edad del Viñedo:** 35 años.

**Sistema de Conducción:** Parral.

**Tipo de Riego:** Por surco.

**Suelo:** Franco Arenoso.

**Altura:** 1050 msnm.

**Cosecha:** Manual.

**Fermentación:** Fermentación a baja temperatura, con sus pieles y borras en piletas de concreto.

**ALCOHOL  
12,3%**

**Des  
cor  
Chados  
2023** **VINO  
REVELACIÓN**

**Des  
cor  
Chados  
2023** **94  
PUNTOS**

FRANC  
DE FRANCS



PRODUCCIÓN:  
5280  
BOTELLAS.



## 78% CABERNET FRANC 2021

**ORIGEN:** Finca Familia Giromini

**Ubicación:** Lunlunta - Perdiel, Luján de Cuyo, Mendoza.

**Edad del Viñedo:** 20 años.

**Sistema de Conducción:** Lyra.

**Tipo de Riego:** Por surco.

**Suelo:** Franco.

**Altura:** 900 msnm..

**Cosecha:** Manual.

## 22% CABERNET FRANC 2021

**ORIGEN:** Finca Los Amores

**Ubicación:** Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza.

**Edad del Viñedo:** 12 años.

**Sistema de Conducción:** Espaldero.

**Tipo de Riego:** Por goteo.

**Suelo:** Franco, pedregoso y calcáreo.

**Altura:** 1.150 msnm.

**Cosecha:** Manual.

**Fermentación:** Se cofermentaron las uvas de ambas zonas. Se hizo una maceración Pre-fermentativa durante tres días a 10°C, luego la Fermentación en Tanque de Acero Inoxidable durante 10 días, a temperaturas cercanas a 24 °C, con la idea de realizar una extracción suave de taninos.

Sólo el 30% tuvo una crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 6 meses.



ALCOHOL  
13,5%

# MALBEC DE MALBEC



PRODUCCIÓN:  
6882  
BOTELLAS.



## 82% MALBEC 2021

**ORIGEN:** Finca Los Amores

**Ubicación:** Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza.

**Edad del Viñedo:** 18 años.

**Sistema de Conducción:** Espaldero.

**Tipo de Riego:** Por goteo.

**Suelo:** Franco, pedregoso y calcáreo.

**Altura:** 1.150 msnm.

**Cosecha:** Manual.

## 18% MALBEC 2021

**ORIGEN:** Finca Familia Giromini

**Ubicación:** Lunlunta - Perdiel, Luján de Cuyo, Mendoza.

**Edad del Viñedo:** 60 años.

**Sistema de Conducción:** Espaldero bajo.

**Tipo de Riego:** Por surco.

**Suelo:** Franco.

**Altura:** 900 msnm.

**Cosecha:** Manual.

**Elaboración:** Se cofermentaron las uvas de ambas zonas. Se hizo una maceración Pre-fermentativa durante tres días a 10°C, luego la Fermentación en Tanque de Acero Inoxidable durante 10 días, a temperaturas cercanas a 24 °C, con la idea de realizar una extracción suave de taninos. Sólo el 30% tuvo una crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 6 meses.



ALCOHOL  
13,8%



El nombre está inspirado en los relatos recopilados por la historiadora **Maria Ines Garrido de Solá**, hablando de un tal **Sarapura** adaptado a nuestro formato vitivinícola .

**SARAPURAWINES@GMAIL.COM**

   **SARAPURAWINES**