



GLORIA GALVAGNO
ESTATE





GLORIA GALVAGNO
ESTATE

En el año 2016 en un viaje a San Rafael me enamoré de esta finca que nombré "La Glorieta"; en ella cumpliríamos nuestro sueño de llegar ser una bodega boutique familiar. Con mucho trabajo, amor y respeto por la tierra, producimos nuestros dos vinos "Felicitas" y "Sólo ella" con variedades malbec y bonarda.

Todo el proceso desde el desarrollo de la viña, la recolección de la uva, como todos los pasos en la elaboración están cuidadosamente alineados; así es como obtenemos vinos excepcionales, que honran nuestra cultura vitivinícola argentina y hacen que cada gota sea especial.

Los invitamos a probar!!



Premios





Felicitas
Bonarda
Mendoza - Argentina
GLORIA GALVAGNO
ESTATE



GLORIA GALVAGNO
ESTATE



GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Bonarda



Variedad de la uva: Bonarda



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por goteo con agua proveniente del Río Diamante.



Producción : 14.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: rojo intenso con tonos negruzcos

Nariz: una buena frescura características del varietal con un recuerdo a frambuesa madura y algo especiado

Boca: estructurado con taninos maduros que le otorga una untuosidad característicos de nuestro terroir.



Temperatura: 15-16°C



Alcohol: 14,6%





GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Malbec



Variedad de la uva: Malbec



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por goteo con agua proveniente del Río Diamante.



Producción : 9.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: rojo intenso violáceo con algún que otro tono bordo

Nariz: es muy extrovertido, con aromas a frutos rojos maduros.

Boca: estructura media con taninos maduros (característico de un vino joven).



Alcohol: 13,8%



Temperatura: 17-19°C



Maridaje: ideal para acompañar con carnes rojas, pastas y quesos.





GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Blend



Variedad de la uva: Bonarda 50% - Malbec 50%



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por surcos y se realiza a través del Río Diamante.



Producción : 11.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: muestra un color rojo intenso característico del Malbec con tonos negruzcos más profundos que le otorga el Bonard

Nariz: frutos rojos equilibrados con algo de especiado.

Boca: taninos maduros y equilibrados resultado de la combinación de dos varietales bien conjugados.



Temperatura: 15-16°C



Alcohol: 14,2 %





GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Cabernet Sauvignon



Variedad de la uva: Cabernet Sauvignon



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: Franco a franco arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por surcos y se realiza a través del Río Diamante.



Producción : 8.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: colores intensos como el rojo oscuro, rubí, con notas violáceas.

Nariz: muy frutado resaltando la ciruela, y la cereza. Aroma a pimienta verde típico de la variedad.

Boca: profundo, aterciopelado, de muy buen paladar y estructura. Criado en botella para ser mas amable en boca.



Temperatura: 15-16°C



Alcohol: 13,8%



GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Chardonnay



Variedad de la uva: Chardonnay



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: Franco arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por surcos y se realiza a través del Río Diamante.



Producción : 9.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: color amarillo casi dorado, con reflejos verdosos.

Nariz: equilibrada armonía de frutos tropicales.

Boca: fresco con notas de manzana, ananá y cítricos.



Temperatura: 15-16°C



Alcohol: 14%





GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Solo Ella Malbec



Variedad de la uva: Malbec



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por goteo con agua proveniente del Río Diamante.



Producción : 9.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: rojo intenso violáceo con algún que otro tono bordo

Nariz: es muy extrovertido, con aromas a frutos rojos maduros.

Boca: estructura media con taninos maduros (característico de un vino joven).



Alcohol: 13,8%



Temperatura: 17-19°C



Maridaje: ideal para acompañar con carnes rojas, pastas y quesos.





GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Solo Ella Bonarda



Variedad de la uva: Bonarda



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por goteo con agua proveniente del Río Diamante.



Producción : 14.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: rojo intenso con tonos negruzcos

Nariz: una buena frescura características del varietal con un recuerdo a frambuesa madura y algo especiado

Boca: estructurado con taninos maduros que le otorga una untuosidad característicos de nuestro terroir.



Temperatura: 15-16°C



Alcohol: 14,6%



GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Malbec



Variedad de la uva: 100% Malbec



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por goteo con agua proveniente del Río Diamante.



Producción : 000 kg/ha



Nota de cata

Vista: rojo intenso violáceo con algún que otro tono bordo

Nariz: es muy extrovertido, con aromas a frutos rojos maduros.

Boca: estructura media con taninos maduros (característico de un vino joven).



Temperatura: 17-19°C



Alcohol: 13,8%



Maridaje: ideal para acompañar con carnes rojas, pastas y quesos.



GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Gran Reserva Bonarda



Variedad de la uva: Bonarda



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: arenoso. / Viñedo: con malla anti-granizo



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por goteo con agua proveniente del Río Diamante, y por aspersión contra heladas.



Producción: 9.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: colores intensos como el rojo oscuro, rubí, con notas violáceas.

Nariz: muy frutado resaltando la ciruela, y la cereza. Aroma a pimienta verde típico de la variedad.

Boca: profundo, aterciopelado, de muy buen paladar y estructura. Criado en botella para ser mas amable en boca.



Alcohol: 14,6%



Temperatura: 15-16°C



Crianza en barricas de Roble francés 24 meses



GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Espumante Rose Pinot Noir



Variedad de la uva: Pinot Noir



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: Franco arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por surcos y se realiza a través del Río Diamante.



Producción : 11.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: brillante de mediana intensidad de tonos rosados.

Nariz: muy frutado, se destaca la frambuesa y cereza.

Boca: fresco y frutado con burbuja fina y persistente.



Temperatura: 15-16°C



Alcohol: 13%



GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Espumante Sauvignon Blanc



Variedad de la uva: Sauvignon Blanc



Ubicación del viñedo: Monte Comán, San Rafael, Mendoza.



Clima: zona privilegiada de clima árido- semiárido, con gran exposición al sol, escasas lluvias, y buena amplitud térmica, lo cual permite una perfecta maduración.



Suelo: Franco arenoso.



Sistema de conducción: espaldero alto.



La cosecha se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos para la elaboración del vino.



Tipo de riego: por surcos y se realiza a través del Río Diamante.



Producción : 9.000 kg/ha



Nota de cata

Vista: amarillo pálido con reflejos dorados y un matiz verdozo.

Nariz: equilibrada armonía de frutos tropicales.

Boca: frutado con una acidez amable, con burbuja fina y persistente.



Temperatura: 15-16°C



Alcohol: 13%





GLORIA GALVAGNO
ESTATE

Regalos empresariales con tu marca

Opciones

- Caja de cartón con un vino
- Caja de cartón con dos vinos
- Caja de madera con dos vinos
- Caja de madera con un vino y productos regionales
(1 queso condimentado, 1 escabeche de jabalí, 1 escabeche de berenjenas, 1 salame)



*Los vinos pueden llevar tu propia etiqueta diseñada o la etiqueta propia del vino Felicitas y Sólo Ella



GLORIA GALVAGNO
ESTATE