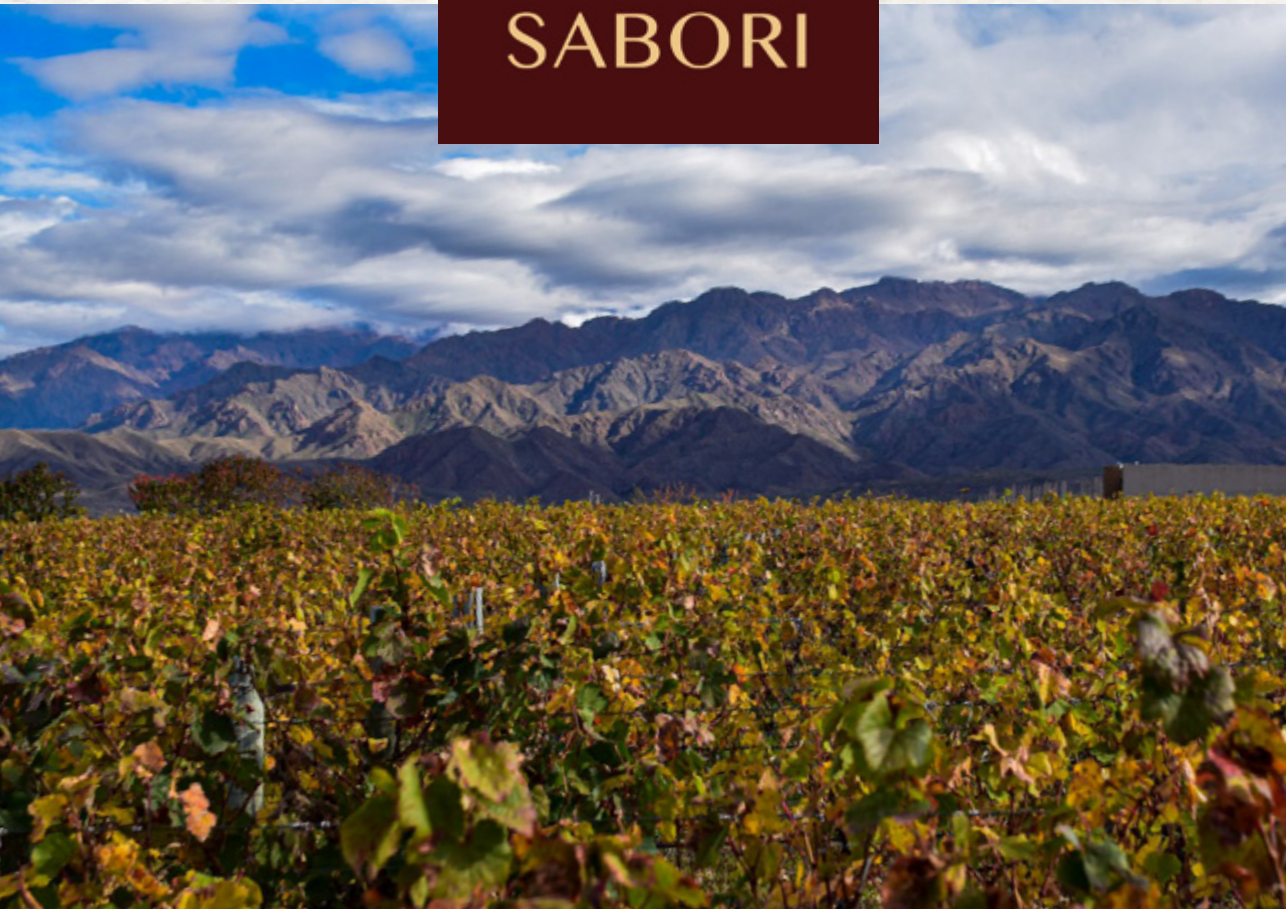




CONTACTO



sabori.corp@gmail.com



www.sabori.com.pa



Gonzalo: +507 6699-4108
Diego: +507 6762-2325

SABORI

Un vínculo que nace de la Amistad



SABORI

Tres argentinos, unidos por su vida en Panama, por el fútbol y su curiosidad por el mundo del vino.

Dos porteños, con sus pasiones y anhelos, se unen con un mendocino, hijo de las tierras argentinas más generosas para las vides, un conocedor de los secretos y susurros de la naturaleza, para emprender el sueño de revelar los frutos magníficos de años de trabajo, esfuerzo y pasión de las bodegas de Mendoza.

El Valle de Uco, dentro de esta extraordinaria región vitivinícola, ofrece sus suelos calcáreos, bañados por las aguas puras de deshielo que bajan desde la Cordillera de Los Andes, nutriendo el crecimiento de diferentes uvas que comparten una cualidad única... su CALIDAD incomparable.

Ese es el objetivo de SABORI... guiar y acompañar a los amantes del vino en Centroamérica, llevándolos en un viaje de descubrimiento, para desvelar los sabores y los aromas que guardan los vinos de Argentina y el Mundo. Allí donde se encuentre la excelencia en el Mundo del Vino, allí iremos a buscarla... ese es nuestro compromiso.”



LA IGRIEGA

PARAJE ALTAMIRA

El nombre LA IGRIEGA significa “Y” en español y simboliza la estructura genética de este proyecto. Significa enlace, unión, nexo, suma. Y en FINCA LA IGRIEGA creemos que de esto se trata la vida. La suma de conceptos positivos en la vida y en el vino: un terroir único como Paraje Altamira, un ingeniero agrónomo experimentado, un reconocido enólogo con proyección, y sobretodo, la pasión de nuestra familia.

En 2006, mi padre, Marcelo Goldberg y yo, Nicolás, compramos una finca de 25 hectáreas, en el corazón de Paraje Altamira. Y comenzó el sueño. No somos una familia de bodegueros históricos, pero si esperamos ser la primera y segunda generación de muchas que vendrán.

Dentro de las 25 hectáreas, seleccionamos las mejores parcelas para nuestros vinos, los cuales son elaborados por nuestro enólogo.



LA IGRIEGA

CABERNET FRANC

CABERNET FRANC %100 | Enólogo Gonzalo



Añada: 2021 | Enólogo Gonzalo Mazzotta

Ubicación de los viñedos:

IG. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Número de botellas producidas:

1.200 BOTELLAS

Color: Tinto

Tipo: Seco

Alcohol: 14%

pH/acidez: 3.6 / 5.6

Azúcar residual: 2.9

Características de los viñedos:

Cabernet Franc de hileras seleccionadas sobre suelos franco arenosos de 13 años, con cantos rodados aluviales a 75 cm de profundidad, con depósitos calcáreos.

Cosecha 2021:

Temporada mas fría y lluviosa que la anterior. Excelente sanidad y gran concentración. Rendimientos normales para los tintos del año.

Elaboración:

Se cosecharon hileras seleccionadas, se realizó una maceración fría durante 2 días a menos de 10 grados y se fermentó con levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación fue de 28 grados y la duración 12 días. Al finalizar la fermentación, se realizó una maceración post fermentativa durante 3 días. Se busca resaltar la frescura, aromas y taninos con aristas típicas de la zona.

LA IGRIEGA

SUPERIOR

MALBEC %100 | Enólogo Gonzalo Mazzotta

**Añada:** 2020 | Enólogo Gonzalo Mazzotta

El Malbec con la expresión superior del viñedo en cuanto a intensidad y pureza.

Ubicación de los viñedos:
“micro parcela selección”**Número de botellas producidas:**
2500 BOTELLAS

Color: Tinto
Tipo: Seco
Alcohol: 14%
pH/acidez: 3.7 / 5.3
Azúcar residual: 2.0

Características de los viñedos:

Cabernet Franc de hileras seleccionadas sobre suelos franco arenosos de 13 años, con cantos rodados aluviales a 75 cm de profundidad, con depósitos calcáreos.

Cosecha 2021:

Temporada mas fría y lluviosa que la anterior. Excelente sanidad y gran concentración. Rendimientos normales para los tintos del año.

Elaboración:

Se cosecharon hileras seleccionadas, se realizó una maceración fría durante 2 días a menos de 10 grados y se fermentó con levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación fue de 28 grados y la duración 12 días. Al finalizar la fermentación, se realizó una maceración post fermentativa durante 3 días. Se busca resaltar la frescura, aromas y taninos con aristas típicas de la zona.

LA IGRIEGA

MALBEC

MALBEC %100 | Enólogo Gonzalo



Añada: 2021 Es un Malbec que refleja el terroir de Altamira y de nuestro propio Single Vineyard.

Ubicación de los viñedos:
IG. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Número de botellas producidas:
6.000 BOTELLAS

Color: Tinto
Tipo: Seco
Alcohol: 14%
pH/acidez: 3,6 / 5,87
Azúcar residual: 2,0

Características de los viñedos:

14 años; suelos franco arenosos, con cantos rodados aluviales
a 75 cm de profundidad y depósitos calcáreos.

Al finalizar la fermentación, se realizó una maceración post fermentativa con pieles durante 3 días.

Cosecha 2021:

Esta temporada fue más fría y ligeramente más lluviosa que la anterior. Uvas con gran concentración y excelente sanidad. Los rendimientos fueron normales para los tintos, a pesar de las heladas tardías de principios de octubre.

Elaboración:

A partir de un cuartel seleccionado, cosechado a principios de marzo, se realizó el descobajado, una maceración fría durante 2 días a menos de 10 grados y se fermentó con levaduras seleccionadas en piletas de concreto. La temperatura de fermentación fue de 28 grados y la duración 12 días.

LA IGRIEGA ROSÉ

MALBEC %100 | Enólogo Gonzalo



Añada: 2022

Buscamos un rosado con la expresión pura del Malbec de Altamira.

Ubicación de los viñedos:

I.G. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Número de botellas producidas:

2.000 BOTELLAS

Color: Rosado

Tipo: Seco

Alcohol: 13%

pH/acidez: 3.4/6.8

Azúcar residual: 1.8

Características de los viñedos:

14 años; suelos franco arenosos, con cantos rodados aluviales a 75 cm de profundidad y depósitos calcáreos.

Cosecha 2021:

Esta temporada fue más fría y ligeramente más lluviosa que la anterior. Uvas con gran concentración y excelente sanidad.

Los rendimientos fueron normales para los tintos, a pesar de las heladas tardías de principios de octubre.

Elaboración:

A partir de un cuartel seleccionado, cosechado a principios de marzo, se realizó el descobajado, una maceración fría durante 2 días a menos de 10 grados y se fermentó con levaduras seleccionadas en piletas de concreto. La temperatura de fermentación fue de 28 grados y la duración 12 días.

Al finalizar la fermentación, se realizó una maceración post fermentativa con pieles durante 3 días.



BODEGA Y VIÑEDOS

Azul

Bodega La Azul nace al pie del Cordón del Plata, en el Valle de Uco, Mendoza, Argentina. Sus viñas más antiguas tienen más de 80 años, cuando nuestro abuelo Francisco Hinojosa llegó a estas tierras, ubicadas ahora sobre la Ruta del vino. En 2001 empezamos a construir nuestra propia bodega y en 2003 obtenemos nuestra primera vendimia de Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot. En 2011, Ezequiel Fadel, tercera generación de viticultores, da apertura al restaurante de La Azul, que vino a completar la experiencia de visita a la bodega y que muestra además a quienes nos visitan el tipo de afecto y emoción detrás de nuestros vinos.





VARIETALES

En esta línea de vinos queremos mostrar el trabajo de todo un año en la finca a través de la calidad de nuestras uvas. Cada ciclo solar, con su clima y sus tiempos hacen de cada vendimia un momento único y de cada vino una experiencia particular. Nuestra idea con los siguientes vinos es la de ofrecer nuestro mejor Malbec, nuestro mejor Cabernet y nuestro mejor Sauvignon Blanc en un estado puro y auténtico.

AZUL

AZUL MALBEC

MALBEC %100



De color rojo violáceo, sus aromas recuerdan a frutas rojas maduras, como ciruelas, guindas y moras. En boca aparecen taninos suaves y dulces, de intensidad media, con largo final. Es un vino ideal para acompañar quesos como Pategrás, Fontina y Provolone; también comidas condimentadas, carnes rojas y pastas.

COSECHA:

Fecha: 30 de marzo
Forma manual en cajas

VIÑEDO:

Ubicación: Tupungato
Altura: 1200 msnm
Año de plantación: 1993
Sistema de riego: goteo
Fertilización: no
Producción: p/ha 75 qq

PROCESO DE VERIFICACIÓN:

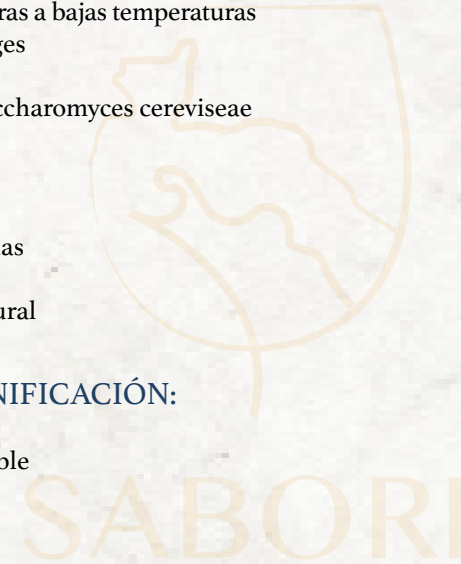
Bodega: LA AZUL S.A.
tipo de molienda: despalillado
Maceración
pre-fermentativa 48 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas de destilación
Fermentación
Cepa de levaduras: *Saccharomyces cerevisiae*
Duración: 12 días
Temperatura: 24 °C
Maceración
Post-fermentativa: 11 días
Fermentación
Maloláctica: 100% natural

PROCESO DE VINIFICACIÓN:

Tanque Acero inoxidable
Madera: no

EMBOTELLADO:

Filtración cartuchos de abrillantamiento
Añejamiento en botella mínimo 6 meses
Total producción 25.000 botellas



AZUL

AZUL CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon



Color rojo rubí profundo, aroma a especias y frutas rojas maduras combinadas con pimienta dulce. En boca aparecen taninos maduros y complejos con una fina acidez que confieren al vino una gran personalidad. De intensidad media, con largo final que llena la boca e invita a seguir bebiendo. Es un vino ideal para acompañar quesos Gruyere, Reggianito, Camembert y Parmesano; también comidas condimentadas, especialmente carnes rojas.

COSECHA:

Fecha : 30 de marzo
Forma manual en cajas

VIÑEDO

Ubicación: Tupungato
Altura: 1200 msnm
Año de plantación: 1993
Sistema de riego: goteo
Fertilización: no
Producción: p/ha 75 qq

PROCESO DE VERIFICACIÓN

Bodega LA AZUL S.A.
tipo de molienda despalillado
Maceración
pre-fermentativa 48 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas delestages
Fermentación
Cepa de levaduras *Saccharomyces cerevisiae*
Duración: 12 días
Temperatura: 24 °C
Maceración
post-fermentativa: 11 días
Fermentación
Maloláctica: 100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO:

Tanque: Acero inoxidable
Madera: no

EMBOTELLADO:

Filtración cartuchos de abrillantamiento
Añejamiento en botella mínimo 6 meses
Total producción: 25.000 botellas

SABORI

AZUL

AZUL CABERNET BLANC

100% Sauvignon Blanc



A la vista color amarillo, con tonalidades verdosas, brillante. En nariz encontramos intensos aromas cítricos, pomelo rosado, lima, con una interesante nota de ruda. En boca percibimos una entrada cítrica, y fresca de sabores intensos, con un final prolongado. Ideal para acompañar frutos de mar y pescados preparados en forma sencilla o fríos con salsas simples a base de hierbas

COSECHA:

Fecha: 02-15 de marzo
Forma: manual en cajas

PROCESO DE VERIFICACIÓN:

Bodega: LA AZUL S.A.
tipo de molienda: despallado
Maceración
pre-fermentativa: 48 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas: Desborre previo
Fermentación
Cepa de levaduras: *Saccharomyces cerevisiae*

Duración: 18 días
Temperatura: 15° C
Maceración: sobre lías 30 días

PROCESOS DE CONSERVACIÓN

Tanque Acero inoxidable

EMBOTELLADO

Filtración: placas
Total producción: 30.000 botellas





RESERVA

De color rojo violáceo, sus aromas recuerdan a frutas rojas maduras, como ciruelas, guindas y moras. En boca aparecen taninos suaves y dulces, de intensidad media, con largo final. Es un vino ideal para acompañar quesos como Pategrás, Fontina y Provolone; también comidas condimentadas, carnes rojas y pastas.

AZUL

AZUL RESERVA

60% Malbec & 40% Cabernet Sauvignon

Vino que nos sorprende por su complejidad e intensidad. De matriz rojo guinda muy intenso, limpio, en la nariz se siente intenso con frutos del bosque y pimienta, ensamblado con aromas a vainilla y chocolate. En la boca los taninos son agradables, de buen cuerpo, complejo, de acidez refrescante, y con largo final. Es un vino ideal para acompañar comidas bien condimentadas, carnes rojas.

COSECHA:

Fecha: 20 de Marzo y 10 de Abril
Forma: manual en cajas

VIÑEDO

Ubicación: Agua Amarga Tupungato
Altura: 1200 msnm
Año de plantación: 1993/1998
Sistema de riego goteo
Fertilización: no
Producción p/ha 50 qq



PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega: LA AZUL S.A.
tipo de molienda despalillado
Maceración pre-fermentativa 5 y 3 días a bajas temperaturas
Otras técnicas delestages
Fermentación
Cepa de levaduras *Saccharomyces cerevisiae*
Duración: 17 días
Temperatura: 24°C
Maceración
post-fermentativa: 40 y 20 días
Fermentación
Maloláctica: 100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque: Acero inoxidable
Madera 15 meses 30% roble Americano, 70% roble francés

EMBOTELLADO:

Filtración: placas abiertas
Añejamiento en botella mínimo 6 meses
Total producción: 20.000 botellas

AZUL

EL BUSCAPLEITOS (BONARDA RESERVA)

100% Bonarda - Viñedo único

De color rojo profundo con matices púrpuras. En la nariz encontramos frutas rojas destacándose la frambuesa, acompañadas con sutiles aromas a vainilla y chocolate. En la boca tiene gran volumen, taninos dulces que le otorgan gran untuosidad. Es un vino ideal para acompañar pastas con salsas rojas y carnes.

COSECHA

Fecha: 11 de marzo
Forma manual en cajas

VIÑEDO

Ubicación: Agua Amarga Tupungato
Altura: 1200 msnm
Año de plantación: 1995
Sistema de riego: goteo



Fertilización: no
Producción p/ha 90 qq

PROCESOS DE VINIFICACIÓN

Bodega: LA AZUL S.A.
tipo de molienda: despallado
Maceración
pre-fermentativa: 48 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas de destilación
Fermentación
Cepa de levaduras: *Saccharomyces cerevisiae*
Duración : 14 días
Temperatura: 24°C
Maceración: post-fermentativa: 25 días
Fermentación
Maloláctica: natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque: Acero inoxidable
Madera: 12 meses 30% roble Americano, 70% roble francés

EMBOTELLADO

Filtración placas abiertas
Añejamiento en botella mínimo 12 meses
Total producción: 10.000 botellas

AZUL

EL BUSCAPLEITOS (CABERNET FRANC RESERVA)

100% Cabernet Franc - Viñedo único

A la vista apreciamos un color rojo intenso. En la nariz encontramos frutos rojos, un toque sutil de pimienta verde, también se perciben intensas notas de vainilla, tabaco y chocolate, aportados por el roble. En la boca es un vino con taninos bien presentes, marcada acidez y largo final. Ideal para acompañar pastas y carnes rojas condimentadas.

COSECHA

Fecha: 25 de Marzo
Forma: manual en cajas

VIÑEDO

Ubicación : Agua Amarga Tupungato
Altura: 1200 msnm
Año de plantación 2016
Sistema de riego: goteo
Fertilización: no



Producción p/ha 100 qq

PROCESOS DE VINIFICACIÓN

Bodega: LA AZUL S.A.
tipo de molienda despalillado
Otras técnicas desborre
Fermentación
Cepa de levaduras: *Saccharomyces cerevisiae*
Duración: 20 días
Temperatura: 16°C
Crianza sobre lías 20 días

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque: Acero inoxidable
Madera: 12 meses 30% roble Americano, 70% roble francés

EMBOTELLADO

Filtración placas abiertas
Añejamiento en botella mínimo 12 meses
Total producción: 17.000 botellas



GRAN RESERVA

Estos vinos han sido cuidados por más de dos años antes de empezar a descorcharlos. Fueron más de cien los ojos que cuidaron de las plantas, con sus pies nevados en invierno, los primeros brotes de la primavera, el crecimiento de los granos, el fortalecimiento de las vides y finalmente la vendimia; y desde allí con un cuidado específico en nuestra bodega, en la molienda, en su fermentación y en su crianza en roble francés y estadounidense de primer uso. En su etiquetado, en la guarda en botellas, en su despacho en cajas a diferentes partes del mundo. Con tiradas de 3 barricas, ofrecemos cada año nuestras mejores cepas en su forma última: Gran Reserva.

AZUL

AZUL GRAN RESERVA

60% Malbec & 40% Cabernet Sauvignon



Vino que nos sorprende por su complejidad e intensidad. De matiz rojo guinda muy intenso, limpio, en la nariz se siente intenso con frutos del bosque y pimienta, en- samblado con aromas a vainilla, chocolate, manteca y humo. En la boca los taninos son agradables, de buen cuerpo, complejo, de acidez refrescante, y con largo final. Es un vino ideal para acompañar comidas bien condimentadas, carnes rojas y de caza.

COSECHA

Fecha: 11 y 29 de abril
Forma: manual en cajas

VIÑEDO

Ubicación: Agua Amarga Tupungato
Altura: 1200 msnm
Año de plantación: 1993/1998
Sistema de riego: goteo

Fertilización: no
Producción: p/ha 50 qq

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega: LA AZUL S.A.
tipo de molienda: despallado
Maceración: pre-fermentativa 96 y 48 hs a bajas temperaturas
Otras técnicas de destilación
Fermentación
Cepa de levaduras: *Saccharomyces cerevisiae*
Duración: 14 días
Temperatura: 24°C
Maceración
post-fermentativa 25 y 30 días

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque: Acero inoxidable
Madera: 24 meses 30% roble Americano, 70% roble francés

EMBOTELLADO

Filtración: placas abiertas
Añejamiento en botella mínimo 12 meses
Total producción:
6.000 botellas
Fermentación
Maloláctica 100% natural

AZUL

AZUL GRAN MATILDA CABERNET FRANC

100% Cabernet Franc - Viñedo único



De color rojo brillante. En la nariz encontramos frutos rojos, pimienta ahumada y minerales, también se perciben notas de tabaco y chocolate aportados por el roble. En la boca es un vino con taninos dulces bien presentes, con marcada acidez y largo final. Ideal para acompañar carnes rojas condimentadas.

COSECHA

Fecha: 25 de Marzo
Forma: manual en cajas

VIÑEDO

Ubicación: Agua Amarga Tupungato
Altura: 1200 msnm
Año de plantación: 1995
Sistema de riego: goteo
Fertilización: no
Producción: p/ha 80 qq

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega: LA AZUL S.A.
tipo de molienda: despalillado
Maceración
pre-fermentativa: 96 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas: delestages
Fermentación
Cepa de levaduras: *Saccharomyces cerevisiae*
Duración: 14 días
Temperatura: 24°C
Maceración
post-fermentativa: 25 días
Fermentación
Maloláctica: 100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque: Acero inoxidable
Madera: 12 meses 30% roble Americano, 70% roble francés

EMBOTELLADO

Filtración: placas abiertas
Añejamiento: en botella mínimo 12 meses
Total producción: 2,000 botellas

AZUL

GRAN RESERVA JAURÍA

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bonarda, Syrah



Al probar este vino podemos encontrar un abanico de sensaciones, aromas a frutillas, ciruelas, hierbas frescas, notas cárnicas, ahumados, vainilla y chocolate, complementados con muy buena estructura, acidez y taninos presentes, obtenidos en su estadía en barricas de roble francés y americano.

COSECHA

Fecha: 25 de Marzo
Forma: manual en cajas

VIÑEDO

Ubicación: Agua Amarga Tupungato
Altura: 1200 msnm
Año de plantación: 1995
Sistema de riego: goteo
Fertilización: no

PROCESOS DE VINIFICACION

Bodega

LA AZUL S.A.

tipo de molienda: despalillado
Maceración: pre-fermentativa 96 horas a bajas temperaturas
Otras técnicas: delestages
Fermentación
Cepa de levaduras : Saccharomyces cerevisiae
Duración: 12 - 18 días
Temperatura: 24°C - 26°C
Maceración
post-fermentativa: 13 - 30 días
Fermentación
Maloláctica: 100% natural

PROCESOS DE AÑEJAMIENTO

Tanque: Acero inoxidable
Madera: 12 meses 30% roble Americano, 70% roble francés

EMBOTELLADO

Filtración: placas abiertas
Añejamiento: en botella: mínimo 12 meses
Total producción: 3,000 botellas
Producción: p/ha 80 qq





SABORI