

# GUÍA DE VINIFICACIÓN 2024



# GUÍA DE VINIFICACIÓN

## 2024

### 1. DECISIONES DE MANTENIMIENTO DE VIÑEDOS RELACIONADOS CON PLANES DE VINIFICACIÓN

### 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN

Vino Blanco

Vino Rosado

Vino Tinto

Vino Naranja

Cosecha tardía

### 3. NIVELES PERSONALIZADOS DE VINIFICACIÓN

### 4. INFORMACIÓN ADICIONAL

Fermentaciones

Mono-varietal vs blend

Cofermentaciones clásicas de The Vines

¿Qué está incluido en los costos de vinificación?

# 1. DECISIONES DE MANTENIMIENTO DE VIÑEDOS RELACIONADOS CON PLANES DE VINIFICACIÓN

## ¡ES MOMENTO DE HACER VINO!

Este manual proporciona un resumen del proceso de vinificación y las decisiones que se tomarán en cuenta en su Plan de vinificación 2024.

Las decisiones de vinificación están muy ligadas a la calidad y el estilo del vino que desea hacer, y también reflejan su elección de mantenimiento de viñedo. Aquí están nuestras gamas y estilos de calidad de vino recomendados para cada tipo de mantenimiento.

### DECISIONES DE MANTENIMIENTO DE VIÑEDOS RELACIONADOS CON PLANES DE VINIFICACIÓN

<p><b>MANTENIMIENTO DE VIÑEDO ULTRA PREMIUM</b></p> <p>Rendimiento muy bajo: promedio de 1,250-1,700 kg/acre</p>	<p><b>BARREL FERMENTED</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>VINO TINTO:</b> FERMENTACIÓN EN BARRICA</li></ul> <p>Vino de alta gama   Intenso y elegante   Muy alto potencial de guarda</p> <p><b>SUPER PREMIUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>VINO TINTO:</b> FERMENTACIÓN EN TANQUE + CRIANZA EN BARRICA</li></ul> <p>Vino de alta gama   Intenso y elegante   Estructurado y complejo   Muy alto potencial de guarda</p>
<p><b>MANTENIMIENTO DE VIÑEDO SUPER PREMIUM</b></p> <p>Bajo rendimiento: promedio de 1,800-2,500kg/acre</p>	<p><b>BARREL FERMENTED</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>VINO BLANCO:</b> FERMENTACIÓN EN BARRICA</li><li>• <b>VINO TINTO:</b> FERMENTACIÓN EN BARRICA</li></ul> <p>Vino de alta gama   Estructurado y complejo   Alto potencial de guarda</p> <p><b>SUPER PREMIUM</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>VINO BLANCO:</b> FERMENTACIÓN EN TANQUE + CRIANZA EN BARRICA</li><li>• <b>VINO TINTO:</b> FERMENTACIÓN EN TANQUE + CRIANZA EN BARRICA</li><li>• <b>VINO TINTO COSECHA TARDÍA:</b> FERMENTACIÓN EN TANQUE</li></ul> <p>Vino Reserva   Estructurado y complejo   Clásico y elegante   Alto potencial de guarda</p>
<p><b>MANTENIMIENTO DE VIÑEDO PREMIUM</b></p> <p>Rendimiento medio-alto: promedio 3,500-4,500 kg/acre,</p>	<p><b>PREMIUM</b> - TODOS FERMENTACIÓN EN TANQUE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>VINO BLANCO</b></li><li>• <b>VINO ROSADO</b></li><li>• <b>VINO TINTO</b></li><li>• <b>VINO NARANJO</b></li><li>• <b>VINO BLANCO COSECHA TARDÍA</b></li></ul> <p>Vinos con crianza corta o sin madera   Cuerpo bajo-medio y frutado   Potencial de guarda medio-bajo</p>

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO BLANCO

### PREMIUM FERMENTACIÓN EN TANQUE



Para los vinos blancos Premium de un solo viñedo, el mínimo es 1300 botellas (igual a la capacidad del tanque de una tonelada). Si elige la fermentación compartida con otros propietarios, el mínimo es de 300 botellas.

### SUPER PREMIUM FERMENTACIÓN EN TANQUE



Para los vinos blancos Super Premium de un solo viñedo fermentados en tanque, el mínimo es de 1300 botellas (igual a la capacidad del tanque de una tonelada). Si elige la fermentación compartida con otros propietarios, el mínimo es de 300 botellas.

### BARREL FERMENTED FERMENTACIÓN EN BARRICA



Para los vinos blancos fermentados en barrica, el mínimo es de 300 botellas.

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO BLANCO



# VINO BLANCO

### MANTENIMIENTO DE VIÑEDO

**PREMIUM**

**PREMIUM / SUPER PREMIUM**

**SUPER PREMIUM**

### TIPO DE CUERPO

**CUERPO LIGERO**

**CUERPO MEDIO**

**ESTRUCTURADO**

### OPCION DE VINIFICACIÓN

- Fermentación en tanque
- Sin madera | con crianza: 3er uso o barrica neutra (Vinificación Premium)

- Fermentación en tanque
- Crianza en 2do, 3er uso de barricas de roble (Premium 1, 2 y 3 - Super Premium 4)

- Fermentación en barrica
- Crianza: 1ro y 2do uso de barricas de roble (Barrel Fermented)

### UVAS RECOMENDADAS

Torrontés, Sauvignon Blanc, Pinot Gris y Riesling

Chardonnay, Marsanne, Roussanne y Viognier

Chardonnay y cofermentaciones con Chardonnay

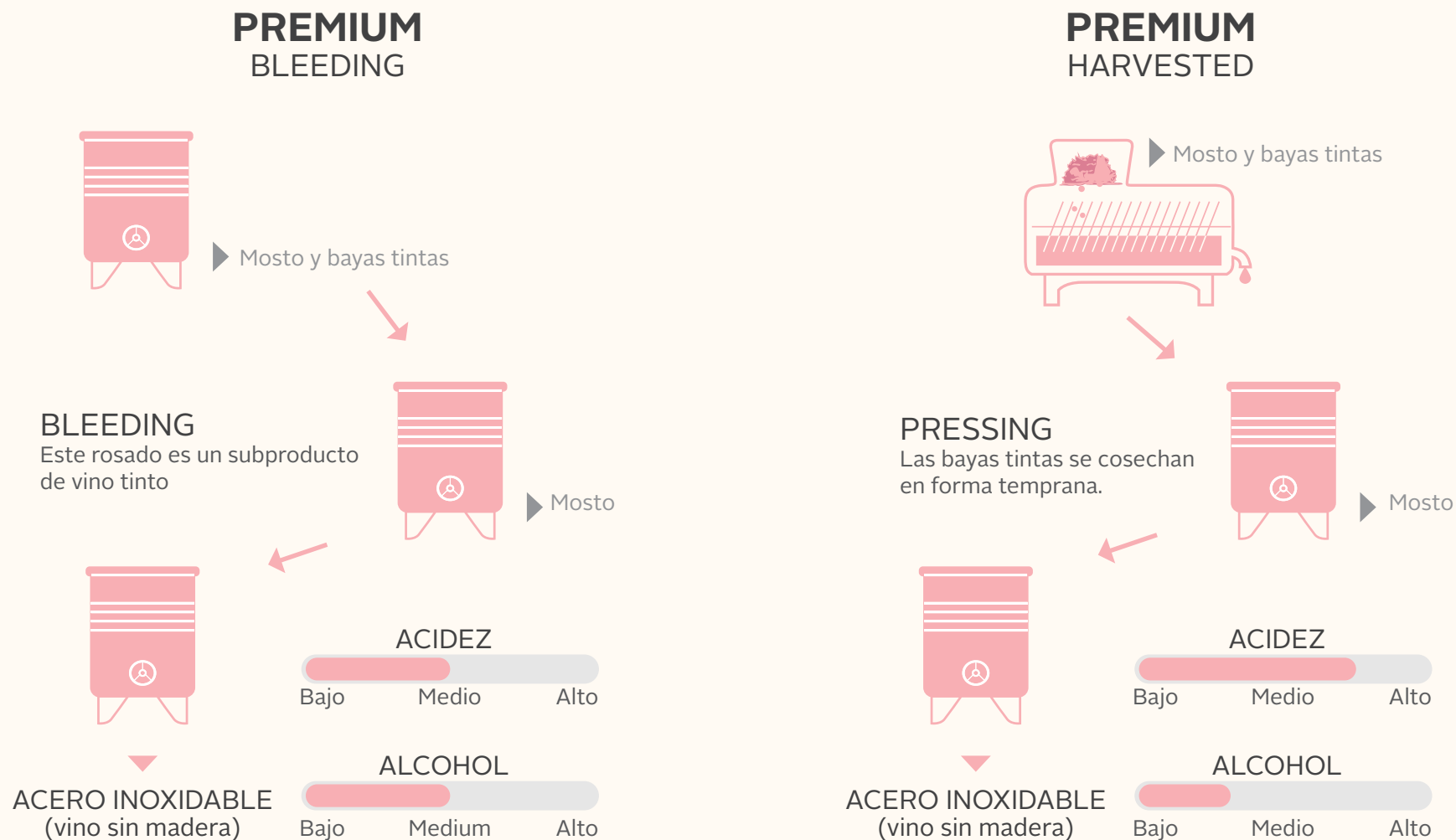
### ESTILO DE VINO

**Seco y ligero:** fácil de beber, fresco y frutado

**Seco, complejo y fresco:** vibrante, pero con complejidad en boca y una gran expresión varietal

**Seco y estructurado:** Con cuerpo, mantecoso, complejo con aromas bien integrados. Potencial de guarda medio-largo

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO ROSADO



Para los vinos rosados Premium de un solo viñedo, el mínimo de elaboración es de 1300 botellas (igual a la capacidad del tanque de una tonelada). Si elige la fermentación compartida con otros propietarios, el mínimo es de 300 botellas.

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO ROSADO



# VINO ROSADO

### MANTENIMIENTO DE VIÑEDO

**PREMIUM**

**PREMIUM**

### TIPO DE CUERPO

**BAJO-MEDIO**

**BAJO-MEDIO**

### OPCION DE VINIFICACIÓN

**TÉCNICA DE SANGRADO:** Este vino se crea a partir del sangrado de uvas Malbec utilizadas para vinos tintos. No se necesitan uvas adicionales para hacer este vino, ya que es un subproducto del vino tinto

- Fermentación en tanque
- Sin roble

**TÉCNICA DE COSECHA:** La cosecha de uvas especialmente para hacer rosado permite un mayor control en el estilo, el alcohol y el color del vino rosado

- Fermentación en tanque
- Sin roble

### UVAS RECOMENDADAS

Malbec

Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot, GSM, Grenache y Mourvedre

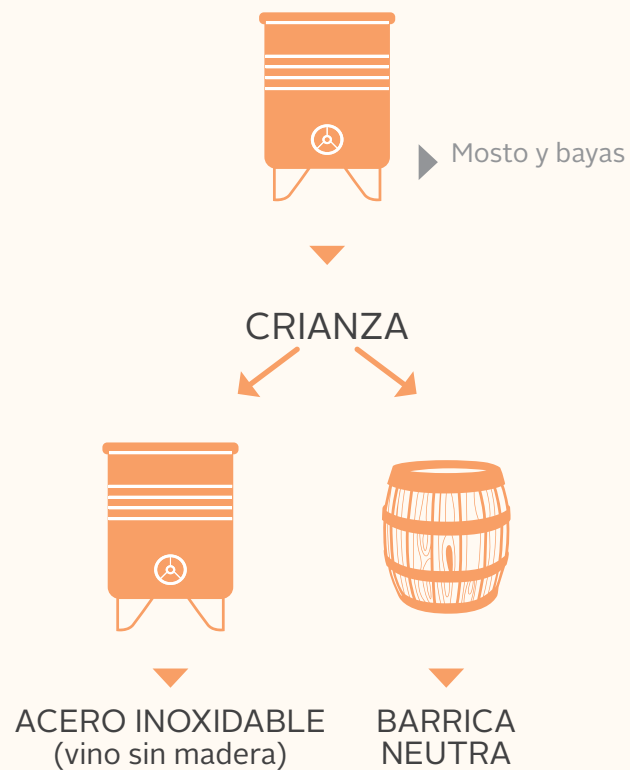
### ESTILO DE VINO

**Seco y ligero:** fácil de beber, fresco y frutado

**Seco, fresco y complejo:** vibrante, pero con complejidad en boca y una gran expresión varietal. Estilo Provenza

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO NARANJO

### PREMIUM FERMENTACIÓN EN TANQUE



Para los vinos naranjos de un solo viñedo, el mínimo de elaboración es de 1300 botellas (igual a la capacidad del tanque de 1 tonelada)  
Si elige la fermentación compartida con otros propietarios, el mínimo es de 300 botellas.



## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO NARANJO



# VINO NARANJO

### MANTENIMIENTO DE VIÑEDO

**PREMIUM**

### TIPO DE CUERPO

**CUERPO MEDIO**

### OPCION DE VINIFICACIÓN

El vino naranja se fermenta con uvas blancas, pero con contacto con la piel, como en la elaboración del vino tinto. Por lo tanto, el vino naranja tiene mucho más taninos que el vino blanco

- Fermentación en tanque
- Sin madera

### UVAS RECOMENDADAS

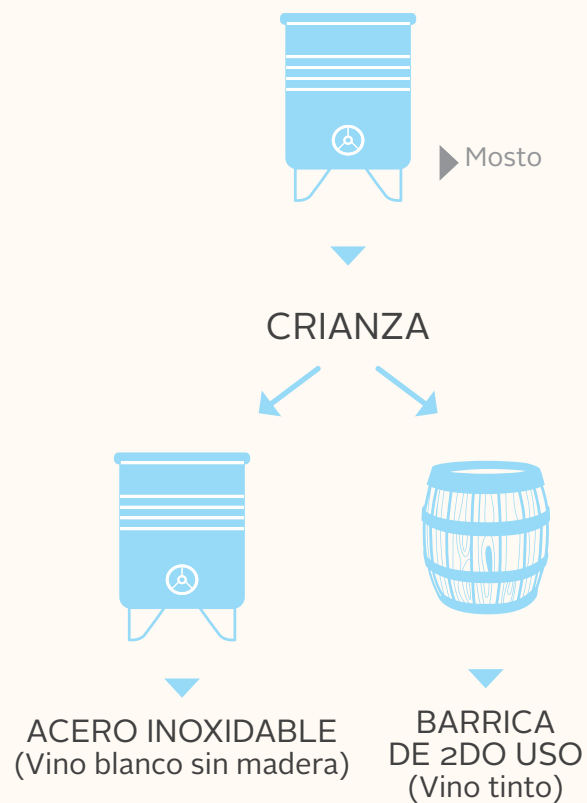
Torrontés, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Malvasia blanca

### ESTILO DE VINO

**Aromático y seco:** Debido a que el vino naranja está hecho de una gama de diferentes uvas blancas, es difícil identificar un solo perfil de sabor, ya que cada variedad tendrá un sabor diferente. Los vinos naranjos se describen como robustos y con mucho cuerpo, combina el sabor profundo de un vino tinto y las cualidades refrescantes de un blanco

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: COSECHA TARDÍA

### COSECHA TARDÍA FERMENTACIÓN EN TANQUE



Para los vinos de cosecha tardía, el mínimo que se puede elaborar es 300 botellas.  
Fermentación compartida con otros propietarios.

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: COSECHA TARDÍA



# COSECHA TARDÍA

### MANTENIMIENTO DE VIÑEDO

**PREMIUM (VINO BLANCO)**

**SUPER PREMIUM (VINO TINTO)**

### TIPO DE CUERPO

**CUERPO MEDIO**

**ESTRUCTURADO**

### OPCION DE VINIFICACIÓN

Las uvas de cosecha tardía (normalmente cosechadas de 3 a 6 semanas después del tiempo normal de cosecha) se utilizan para hacer un vino que contiene más azúcar residual que los vinos estándar. Una vez que comienza la fermentación, dependiendo del azúcar residual deseado, la fermentación se detiene disminuyendo la temperatura, se crea un ambiente donde las levaduras del vino quedan inactivas, luego se filtra dejando azúcar residual natural de la uva

Las uvas de cosecha tardía (normalmente cosechadas de 3 a 6 semanas después del tiempo normal de cosecha) se utilizan para hacer un vino que contiene más azúcar residual que los vinos estándar. Una vez que comienza la fermentación, dependiendo del azúcar residual deseado, la fermentación se detiene disminuyendo la temperatura, se crea un ambiente donde las levaduras del vino quedan inactivas, luego se filtra dejando azúcar residual natural de la uva

- Crianza: roble neutro | 12- 14 meses

- Crianza: roble de 2do uso | 20 meses

### UVAS RECOMENDADAS

Torrontés

Malbec y Cabernet Franc

### ESTILO DE VINO

**Dulce y de cuerpo medio:** En boca, el vino es dulce, con acidez y buen cuerpo y textura. Vino de postre perfecto

**Dulce y estructurado:** en boca, el vino es dulce pero a la vez con una acidez vibrante con cuerpo y una textura amable

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO TINTO



Para los vinos Premium y Super Premium de un solo viñedo (fermentación en tanque), el mínimo de elaboración es de 600 botellas (igual a la capacidad del tanque de una tonelada). Si elige la fermentación compartida con otros propietarios, el mínimo es de 300 botellas.  
Para los vinos fermentados en barrica de un solo viñedo, el mínimo es de 300 botellas.

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO TINTO



# VINO TINTO

### MANTENIMIENTO DE VIÑEDO

**PREMIUM**

**SUPER PREMIUM**

**SUPER PREMIUM ULTRA PREMIUM**

### TIPO DE CUERPO

**LIGERO - MEDIO**

**ESTRUCTURADO**

**ESTRUCTURADO Y ELEGANTE**

### OPCION DE VINIFICACIÓN

- Fermentación en tanque
- Sin barrica | crianza: 2do, 3er uso o barrica neutra (Premium 1 - 2 y 3)

- Fermentación en tanque
- Sin barrica | crianza: 1ro, 2do, 3er uso o barrica neutra (Super Premium 1, 2, 3 y 4)

- Fermentación en tanque | Fermentación en barrica
- Crianza: 1ro y 2do uso de barrica (Barrel Fermented - Super Premium 1 - 2 y 5)

### UVAS RECOMENDADAS

Garnacha, Monastrell, GSM, Nebbiolo, Pinot Noir, Sangiovese, Merlot, Syrah, Malbec y Cabernet Franc

Malbec, Cabernet Franc, cortes estilo Burdeos, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot y Cofermentaciones

Malbec, Cabernet Franc, cortes estilo Burdeos, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot y Cofermentaciones

## 2. OPCIONES DE VINIFICACIÓN: VINO TINTO

# VINO TINTO

### MANTENIMIENTO DE VIÑEDO

**PREMIUM**

**SUPER PREMIUM**

**SUPER PREMIUM  
ULTRA PREMIUM**

### TIPO DE CUERPO

**LIGERO - MEDIO**

**ESTRUCTURADO**

**ESTRUCTURADO Y  
ELEGANTE**

### ESTILO DE VINO

**Clásico y frutado:** Más sabor a fruta que estructura de taninos. El roble no se utiliza normalmente para añejar estos vinos y, por tanto, son hechos para consumirlos jóvenes

**Maduro y frutado:** Estos vinos se enfocan en un sabor frutal intenso y son hechos para consumirlos jóvenes. Hechos con una fermentación clásica, pero con maceraciones más prolongadas para obtener una mayor extracción e intensidad

**Potente e intenso:** Estos vinos extraen el carácter más potente de la expresión frutal, el terruño y el roble. Con color potente y concentración del sabor. Las uvas normalmente se cosechan al final de la temporada de crecimiento y se llevan a cabo maceraciones a largas. Se necesita barrica de primer uso o al menos 50% de primer uso en su fase de crianza. Este estilo puede lograrse con fermentación en barrica

**Clásico y elegante:** Estos vinos se caracterizan por su acidez natural y se cosechan un poco antes para obtener este carácter. Exhiben notas más especiadas y tienden a ser más finos que los estilos concentrados. Se necesita barrica de primer uso o al menos 50% de primer uso en su fase de crianza

**Intenso y elegante:** Estos vinos son un balance entre el estilo clásico y el potente e intenso. Las uvas se cosechan en el momento concreto para obtener madurez y a la vez mantener la acidez natural. Este estilo produce una concentración de fruta y sabor con una elegante textura en boca. Se necesita barrica de primer uso o al menos 50% de primer uso en su fase de crianza. Este estilo puede lograrse con fermentación en barrica

## 4. INFORMACIÓN ADICIONAL

### FERMENTACIONES

#### FERMENTACIÓN ESTÁNDAR (Tanques de acero inoxidable)

En la bodega The Vines of Mendoza contamos con 130 tanques de una tonelada. Para hacer vino en un depósito de una tonelada, utilizamos 900 kilos de uva que dan como resultado 450 litros de vino, o dos barricas de vino. Una ventaja clave de hacer vino en tanques de una tonelada es que proporciona la relación óptima entre el volumen del tanque y el diámetro del sombrero.

El sombrero es la capa de piel y pulpa que recubre el jugo en la fermentación del vino tinto. Después de fermentar en estos tanques de una tonelada, los vinos Super Premium pasan a barricas de roble para una crianza de 10 a 16 meses, mientras que el vino Premium permanece en el tanque o barrica durante 8 a 10 meses.

Si planea hacer grandes volúmenes de vino, tenemos tanques de fermentación que llegan hasta las 15 toneladas.

#### FERMENTADO EN BARRICA

También tiene la opción de crear un vino muy particular, especial y de alta calidad con la fermentación en barrica. Esta fermentación con los granos de la uva completos se realiza en dos barricas nuevas, las cuales, después de prensar, dan lugar a una barrica de vino. Esta singular fermentación es muy costosa porque requiere dos barricas y considerable mano de obra adicional, pero garantiza una integración excelente de los taninos y la expresión del fruto. Al quedar una barrica liberada una vez terminada la fermentación, se aconseja utilizarla para su plan de vinificación.

#### CO-FERMENTACIÓN

La co-fermentación es la práctica de fermentar dos o más variedades de uva al mismo tiempo. Se remonta a la antigua práctica de tener plantaciones mixtas de variedades en los viñedos, y la práctica en algunas regiones (como Rioja y Toscana) de usar una pequeña proporción de uvas blancas para "suavizar" algunos vinos tintos que tendían a tener taninos astringentes cuando se producían con los métodos de vinificación de la época. Se cree que la práctica también puede haber sido adoptada porque se descubrió empíricamente que daba un color mejor y más intensos a los vinos, lo que se debe a una mejor compigmentación resultante de algunos componentes de las uvas cuando se combinan.

#### FERMENTACIONES COMPARTIDAS

Con el fin de disminuir los costos para los dueños que sólo quieren hacer una barrica de vino, ofrecemos la oportunidad de compartir tanques de fermentación. En el caso de fermentación compartida, hacemos coincidir dos (o más) dueños que quieran hacer vino de la misma variedad y estilo. Después de la fermentación, separaremos el vino en las barricas (cada una perteneciente a cada dueño) para la crianza. Después de la misma, usted creará su corte particular de este vino.

## 4. INFORMACIÓN ADICIONAL

### MONO-VARIETAL VS BLEND

Blending es uno de los pasos más importantes para hacer vinos maravillosos y complejos. Además de utilizar las uvas, The Vines ofrece una “blending pool” para dar más opciones a los dueños de crear sus vinos finales. Puede intercambiar una porción del vino que está haciendo con una cantidad equivalente de un varietal diferente, sujeto a disponibilidad. Los varietales tintos que esperamos tener disponibles incluyen Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot y Syrah.

#### TIPOS DE CORTES:

#### MONO-VARIETAL O VARIETAL

Si quiere etiquetar su vino como mono-varietal, por ejemplo “Malbec”, debe contener al menos 85% de ese varietal. Otros varietales se añaden a menudo para dotar de mayor complejidad o ajustar el estilo del vino.

#### BLEND

Normalmente, un vino etiquetado como “Corte” tiene un gran porcentaje de una variedad (entre el 45% y el 70%), conocido como base y los demás varietales variarán de acuerdo con el estilo de vino que quiera hacer. Si está interesado en crear un blend (menos del 85% de un solo varietal), tiene dos opciones:

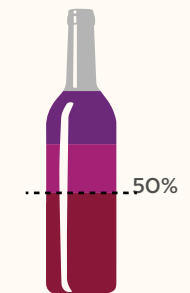
- **Blend con base Estate y vinos compartidos:** Haga la base del vino (por ejemplo, Malbec) con sus uvas e intercambie un porcentaje de su vino en la “blending pool”. Esta es la estrategia más rentable y ofrece la mayor flexibilidad para crear tu corte.
- **100% Estate Blend:** Si quiere crear un corte que proviene de sus uvas al 100%, necesitará fermentar cada varietal que desee mezclar. Mientras que el costo por botella se mantiene igual, esta opción puede ser más cara en general, ya que necesita hacer un mínimo de un tanque de una tonelada (450 litros) de cada varietal del corte.



**MONO-VARIETAL**  
100% de una cepa de uva



**VARIETAL**  
Vino hecho al menos con  
85% de una cepa.

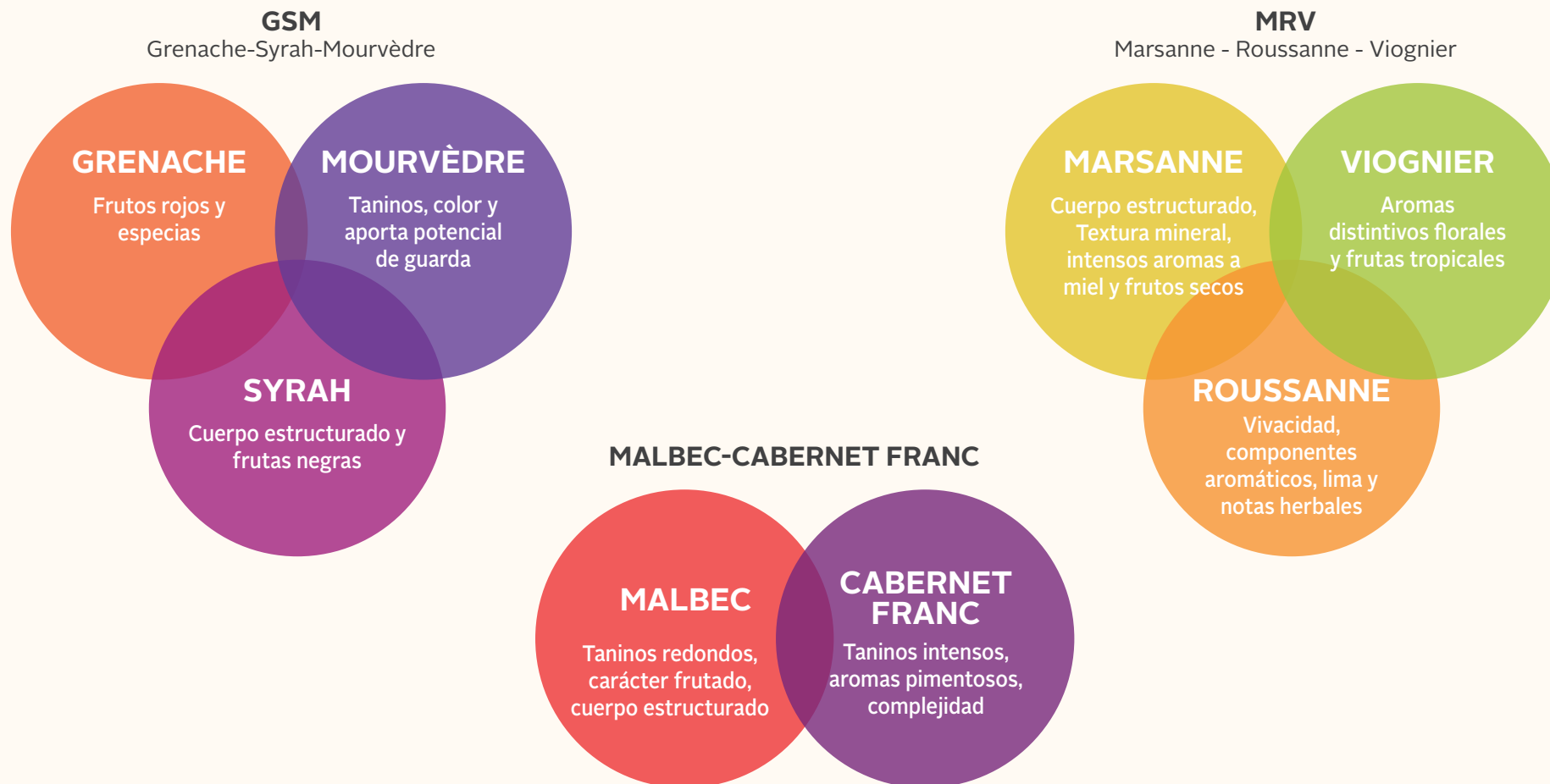


**BLEND**  
Vino hecho con dos o más cepas  
Sinónimos: Assemblage/Blend



## 4. INFORMACIÓN ADICIONAL

### OPCIONES DE COFERMENTACIONES DE THE VINES



## 4. INFORMACIÓN ADICIONAL

### ¿QUÉ ESTÁ INCLUIDO EN LOS COSTOS DE VINIFICACIÓN?

#### **WINEMAKING**

Todos los procesos estándar que tienen lugar durante la fermentación, incluyendo: molienda de los granos, despalillado, levaduras, bombeo, apisonamiento, prensado y aditivos.

#### **CRIANZA**

El almacenamiento en tanque o crianza en barrica para los vinos terminados. Para los vinos premium, es almacenamiento en un tanque o barricas usadas. Para los vinos Super Premium, será crianza 100% en barrica.

#### **CORTES**

Degustación de diferentes pruebas, una sesión de corte con el equipo de vinificación, mover el vino a los tanques y terminar los vinos.

#### **EMBOTELLADO**

Clarificar y filtrar de ser necesario; embotellado y costos básicos para la botella, el corcho, la cápsula y la etiqueta.

#### **ALMACENAMIENTO**

Añejamiento en botella hasta 6 meses en Mendoza, posterior al embotellado. El almacenamiento después de 6 meses estará sujeto a un cargo adicional.

Los costos finales variarán dependiendo de sus decisiones de vinificación, embalaje y compra de uvas. También cambiarán dependiendo del volumen de cada vino producido. Los mismos, no incluyen tasas de exportación o importación, legales, de registro o de envío.

LOS AMANTES DEL VINO  
SE CONVIERTEN EN ENÓLOGOS