



Distribuidora Los amigos

CATALOGO DE VINOS

📍 URUGUAY 1 - ATALIVA (STA. FE) 📞 3492 - 580650 / 3493 411303

🌐 distribuidoralosamigos.com.ar ✉ distriblosamigos@gmail.com



FINCA EL NEVADO

VINEYARDS

NÁUFRAGO MALBEC



NÁUFRAGO

CAJA X 6 UNIDADES

NÁUFRAGO GRAN CORTE



NÁUFRAGO

CAJA X 6 UNIDADES

ATURDIDO MALBEC



ATURDIDO

CAJA X 6 UNIDADES



Variedad:
Malbec



Origen:
San Rafael, Mendoza, Argentina



Servicio:
14°C a 17°C



Alcohol:
14.90 % v/v



Extracto seco:
34.1gr/L



Azúcares:
6gr/L



Acidez:
4.8gr/l



Variedad:
Malbec, Syrah, Tempranillo



Origen:
San Rafael, Mendoza, Argentina



Servicio:
14°C a 17°C



Alcohol:
12.9 % v/v



Extracto seco:
27.8gr/L



Azúcares:
1.9gr/L



Acidez:
4.8gr/l



Variedad:
Malbec



Origen:
San Rafael, Mendoza, Argentina



Servicio:
14°C a 17°C



Alcohol:
14.9 % v/v



Extracto seco:
26.1gr/L



Azúcares:
1.9gr/L



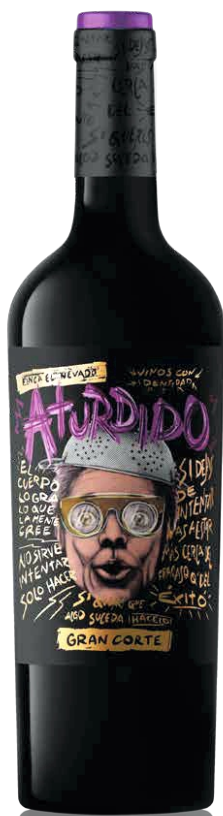
Acidez:
4.9gr/l



FINCA EL NEVADO

VINEYARDS

ATURDIDO GRAN CORTE



ATURDIDO

CAJA X 6 UNIDADES

CHICO MALO MALBEC



CHICO MALO

CAJA X 6 UNIDADES

CHICO MALO GRAN CORTE



CHICO MALO

CAJA X 6 UNIDADES

-  **Variedad:**
Tempranillo-Malbec-Syrah-Merlot-Cabernet Sauvignon
-  **Origen:**
San Rafael, Mendoza, Argentina
-  **Servicio:**
14°C a 17°C
-  **Alcohol:**
13.8 % v/v
-  **Extracto seco:**
26.3gr/L
-  **Azúcares:**
1.5gr/L
-  **Acidez:**
4.9gr/l

-  **Variedad:**
Malbec
-  **Origen:**
San Rafael, Mendoza, Argentina
-  **Servicio:**
14°C a 17°C
-  **Alcohol:**
12.8 % v/v
-  **Extracto seco:**
34gr/L
-  **Azúcares:**
6gr/L
-  **Acidez:**
5gr/l

-  **Variedad:**
Malbec, Syrah, Tempranillo
-  **Origen:**
San Rafael, Mendoza, Argentina
-  **Servicio:**
14°C a 17°C
-  **Alcohol:**
12.9 % v/v
-  **Extracto seco:**
27.8gr/L
-  **Azúcares:**
1.9gr/L
-  **Acidez:**
4.8gr/l



BODEGA
SOTTANO

MALBEC

MALBEC

CABERNET SAUVIGNON



CLASICO



JUNIOR



CLASICO

CAJA X 6 UNIDADES

CAJA X 6 UNIDADES

CAJA X 6 UNIDADES

Variedad

100% Malbec

Región de origen

60% Vistaflores, Tunuyán · 40% Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Proceso de crianza

8 meses en barricas 70% francés y 30% americano

Temperatura de servicio

14° - 16° C

Variedad

100% Malbec

Región de origen

60% Vistaflores, Tunuyán · 40% Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Proceso de crianza

8 meses en barricas 70% francés y 30% americano

Temperatura de servicio

16° C

Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Región de origen

100% Perdriel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

8 Tn / Ha

Proceso de crianza

8 meses en barricas 70% francés y 30% americano

Temperatura de servicio

14° - 16° C



BODEGA
SOTTANO

CHARDONNAY

CHARDONNAY

Sottano

· ESPUMANTE EXTRA BRUT



CLASICO



JUNIOR



CLASICO

CAJA X 6 UNIDADES

CAJA X 6 UNIDADES

CAJA X 6 UNIDADES

Variedad

100% Chardonnay

Región de origen

Tunuyán, Mendoza

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

8 Tn / Ha

Proceso de crianza

3 meses en barricas de roble francés

Temperatura de servicio

10° - 12° C

Variedad

100% Chardonnay

Región de origen

60% Vistaflores, Tunuyán · 40% Perdiel, Luján de Cuyo

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Proceso de crianza

8 meses en barricas 70% francés y 30% americano

Temperatura de servicio

16° C

Variedad

70% Chardonnay - 30% Viognier

Región de origen

Tupungato, Valle de Uco

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Proceso de crianza

Por 3 meses sobres lias

Temperatura de servicio

8° - 10° C

3S

BODEGA
SOTTANO

Sottano

ESPUMANTE ROSÉ BRUT

Sottano

RESERVA



CLASICO

CAJA X 6 UNIDADES

Variedad

Pinot Noir - Chardonnay

Región de origen

Valle de Uco, Mendoza

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

9 Tn / Ha

Proceso de Crianza

Por 3 meses sobres lias.

Temperatura de servicio

8° - 10° C



CLASICO

CAJA X 6 UNIDADES

Variedad

100% Malbec

Región de origen

60% Perdriel, Luján de Cuyo · 40% Vistaflores, Tunuyán

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

7 - 8Tn / Ha

Proceso de crianza

12 meses en barricas de roble (60% francés y 40% americano)

Temperatura de servicio

14° - 16° C

C^w

COLOSSO WINES

PRISIONERO MALBEC



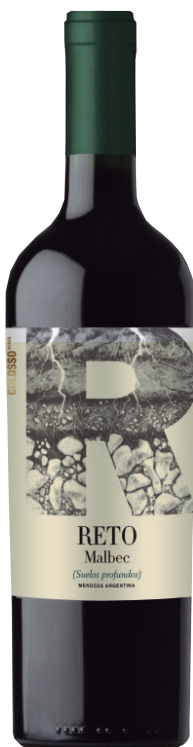
CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN
Cosecha manual.
Viñedos: 100% Luján de Cuyo, Mendoza.

ELABORACIÓN
Elaborado en tanques de acero inoxidable con un leve paso por madera de rebble francés.

RETO MALBEC



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN
Cosecha manual.
70% Luján de Cuyo - 30% Valle de UCO.

ELABORACIÓN
FERMENTACIÓN- Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperatura 8 °C -10 °C de maceración en frío prefermentativa.
PRENSADO- muy suave en jaulas o canastos de 500 kilos.
GUARDA- Paso corto por madera durante 3 meses tostado medio y alto, roble francés.

RETO CHARDONNAY



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% CHARDONNAY

COSECHA Y REGIÓN
Cosecha manual.
Viñedos: 100% Luján de Cuyo, Mendoza.

ELABORACIÓN
Elaborado en tanques de acero inoxidable con un leve paso por madera de rebble francés.

C^w

COLOSSO WINES

PRISIONERO CABERNET SAUVIGNON



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% Cabernet Sauvignon

COSECHA Y REGIÓN
Luján de Cuyo, Perdriel y Maipú viñedos de 25 años.
Cosecha manual. Sistema de riego por inundación.

ELABORACIÓN
Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperatura de 8° C – 10° C de maceración en frío prefermentativa. Maceración- 16 – 18 días. Prensado- suave en prensas hidráulicas (en jaulas o canastos). Fermentación- fermentación maloláctica en barricas. Guarda- El 20% del volumen total, tiene un paso de 3 meses por madera de tostado medio y alto de roble francés.

EL GUAPO THE TROUBLE MAKERS



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% Cabernet Franc

COSECHA Y REGIÓN
Finca El Peral, Tupungato. 1100 msnm

ELABORACIÓN
Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperaturas entre 8°C y 10° C de maceración en frío, prefermentativa. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas.

EL BRIBÓN THE TROUBLE MAKERS



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN
Finca El Peral, Tupungato. 1100 msnm

ELABORACIÓN
Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperaturas entre 8°C y 10° C de maceración en frío, prefermentativa. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas. Guarda 6 meses en barricas de roble francés.

C^w

COLOSSO WINES

EL APOSTADOR THE TROUBLE MAKERS



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% Cabernet Franc

COSECHA Y REGIÓN

Finca El Peral, Tupungato. 1100 msnm

ELABORACIÓN
Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperaturas entre 8°C y 10°C de maceración en frío, prefermentativa. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas.

SIN REGLAS MALBEC



CAJA X 6 UNIDADES

Composición
100% malbec, Finca el Peral.

Viñedo: Ubicación, San José, Tupungato, Provincia de Mendoza.
Altura: 1320 msnm.
Manejo del viñedo: guyot doble.
Composición del suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.
Riego: Por goteo:

Rendimiento: hasta 8.000 kilos por hectárea.
Fecha cosecha: Abril, manual en cajas de 18 Kilos.

Flujo / Encubado: Por gravedad, sin utilización de bombas.
Maceración fría: 6 días a 8°C
Fermentación: 25 días en tanques de acero con estricto control de temperatura, 25°C. En el final se libera a 30°C.

Crianza: 12 meses en Barricas de roble frances.

INDOMABLE BLANC DE MALBEC



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN

Cosecha Manual.
Los Chacayes. Viñedos de 20 años de antigüedad, espaldero alto con riego por goteo, poda cordón pitoneado con 8.000 plantas por hectárea.

ELABORACIÓN

Elaboración vino base: Prensado a racimo entero.
Fermentación a 14°C - movimientos diarios de borras por 8 meses.
Tiraje: A partir de 12 meses de la elaboración de la base, se realiza el tiraje.
Fermentación en cámara de frío a 14°C.
Crianza sobre lías, durante 36 meses, antes de realizar el degüelle



COLOSSO WINES

VORAZ

INDOMABLE
BLEND DE MALBECS



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
100% Malbec

COSECHA Y REGIÓN
Cosecha Manual.

10 meses en barricas 50% primer uso 50% segundo uso roble francés tostado alto.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 6 días a temperatura 8-10°C de maceración en frío prefermentativa. Prensado muy suave en prensa hidráulica. Fermentación maloláctica en barricas.



CAJA X 6 UNIDADES

VARIEDAD
96% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

COSECHA Y REGIÓN
Cosecha manual.
Los Chacayes - Valle de Uco
Perdriel - Luján de Cuyo
El Peral - Valle de Uco
Lunlunta - Maipú

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 5-4 días a temperatura 8-10°C de maceración en frío prefermentativa. Prensado muy suave en prensa hidráulica. Fermentación maloláctica en barricas; 10 meses en barricas de roble francés de 3º y 4º uso.