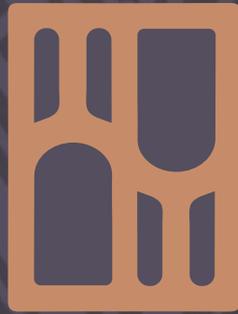
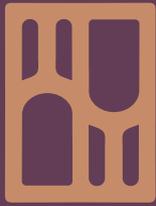


BODEGA



EDELMIRA

#VINOPARAQUEDARSE



LA HISTORIA DE EDELMIIRA

Tercera generación de viticultores: Edelmira nació en Mendoza, entre viñas y piletas de vino. Pasó su infancia en la bodega de sus abuelos, Nicola Catena y Ana Moschetta, situada en La libertad, departamento de Rivadavia.

Don Nicola era un inmigrante Italiano que llegó a Mendoza en el año 1898 y en 1902 plantó su primera viña. Dedicó su vida al vino, a mejorar y modernizar el método italiano de añejar los vinos entre 3 y 4 años, obteniendo sabores direccionados a un jerez.

El camino de Edelmira por el mundo del vino comenzó en 1976, acompañada por su hermano Nicolás, juntos crearon Navarro Correas, la primera bodega de alta gama en Argentina.

Recién en el año 2007 decidió ser la primera mujer en su familia en armar su propia bodega. Así nació “Bodega La Memé” en honor a su abuela, Doña Ana, quien estuvo siempre presente, trabajando en la finca junto a su esposo. Desde su timidez y pocas palabras, fomentó que sus nietas también se sintieran parte de la bodega y de la creación del vino.

En el año 2018, la bisnieta de Doña Ana, hija menor de Edelmira, Clara, asume la dirección de la bodega y decide homenajear a su madre, renombrándola “Bodega Edelmira”, por ser la primera mujer de la familia en tomar las riendas, haciéndose sola un lugar en el mundo del vino.

Doña Ana había plantado la semilla de la vid, que Edelmira ayudaría a madurar y luego Clara cosecharía.



NUESTRA BODEGA EDELMIIRA

La bodega está situada en la tradicional zona vitivinícola de Mendoza, Maipú, Argentina

Construida en 1930, con una clásica arquitectura colonial, acompaña a Edelmira desde el año 1978.

Con una capacidad de elaboración de 2.200.000 litros de vino. Posee cuarenta piletas de hormigón revestidas en epoxi, que son utilizadas para la fermentación de tintos, con una capacidad de 10.000kg de uva cada una, aproximadamente.

Para los vino blancos, cuenta con 12 tanques de acero inoxidable de 20.000 litros, 4 tanques de 10.000 litros y 5 tanques de 5.000 litros. Todas estas capacidades tienen frío incorporado.

Cuenta además, con dos cavas con 80 barricas de roble francés cada una, en las que nuestro vino reserva se añeja y adquiere el aporte de la madera, adquiriendo estructura y taninos que le permiten llegar a su máxima maduración y expresión.

Atrás de la bodega, mirando la Cordillera de los Andes, se despliega la finca, donde crece la uva que luego dará origen a nuestros preciados vinos.





EDELMIRA

MALBEC

LÍNEA JOVEN

VINO

COMPOSICIÓN: 100% MALBEC
COSECHA: 2022

VIÑEDO

UBICACIÓN: Maipú
ALTURA: 820 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero
RIEGO: Goteo

COSECHA

FECHA: Marzo
TIPO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en piletas de concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

En Piletas durante 6 meses con el aporte del Roble francés mediante duelas seleccionadas.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 13,8 % AZÚCAR: 1,8 g/l
ACIDEZ TOTAL: 5 g/l PH: 3,8

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN: 25.000 botellas
POTENCIAL DE GUARDA: 3 años



VISTA

Color rojo profundo con matices violáceos.



AROMA

Ciruela, frambuesa, violetas y vainilla.



PALADAR

Equilibrado de taninos amables.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.



EDELMIRA

CABERNET SAUVIGNON

LÍNEA JOVEN

VINO

COMPOSICIÓN: 100% CABERNET SAUVIGNON
COSECHA: 2022

VIÑEDO

UBICACIÓN: Maipú
ALTURA: 820 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero
RIEGO: Goteo

COSECHA

FECHA: Abril
TIPO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en piletas de concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

En Piletas durante 6 meses con el aporte del Roble francés mediante duelas seleccionadas.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 13,8 % **AZÚCAR:** 1,9 g/l
ACIDEZ TOTAL: 5 g/l **PH:** 3,9

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN: 20.000 botellas
POTENCIAL DE GUARDA: 3 años



VISTA

Color rubí con tonos violetas oscuros.



AROMA

Complejo donde se conjugan pimientos y moras.



PALADAR

Equilibrado de taninos maduros.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.

VINO

COMPOSICIÓN:
100% MALBEC

COSECHA:
2020

VIÑEDO

UBICACIÓN:
50% Maipú
50% Valle de Uco

ALTURA:
820 - 1050 msnm.

TIPO DE CONDUCCIÓN:
Espaldero

RIEGO:
Goteo

COSECHA

FECHA:
Marzo

TIPO DE COSECHA:
Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs a 8°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en
piletas de Concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural,
sin agregados.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble
frances de 2do y 3er uso.

EDELMIRA MALBEC

RESERVA



VISTA

Color rojo profundo
con matices violáceos.

PALADAR

Equilibrado de taninos
amables y consistentes,
aportados por su paso
en roble.

AROMA

Ciruela madura,
frambuesa, y chocolate.

SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
13,8 %

AZÚCAR:
1,8 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5 g/l

PH:
3,8

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN
23.000 botellas

POTENCIAL DE GUARDA
5 años

VINO SIN FILTRAR
Puede presentar sedimentos

*Las imágenes publicadas son solo para
fines ilustrativos y pueden no ser una
representación exacta del producto.*

www.bodegaedelmira.com

BODEGA



EDELMIRA

VINO

COMPOSICIÓN:
100% CABERNET
SAUVIGNON

COSECHA:
2020

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Valle de Uco

ALTURA:
1050 msnm.

**TIPO DE
CONDUCCIÓN:**
Espaldero

RIEGO:
Goteo

COSECHA

FECHA:
Abril

TIPO DE COSECHA:
Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs a 8°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en
piletas de Concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural,
sin agregados.

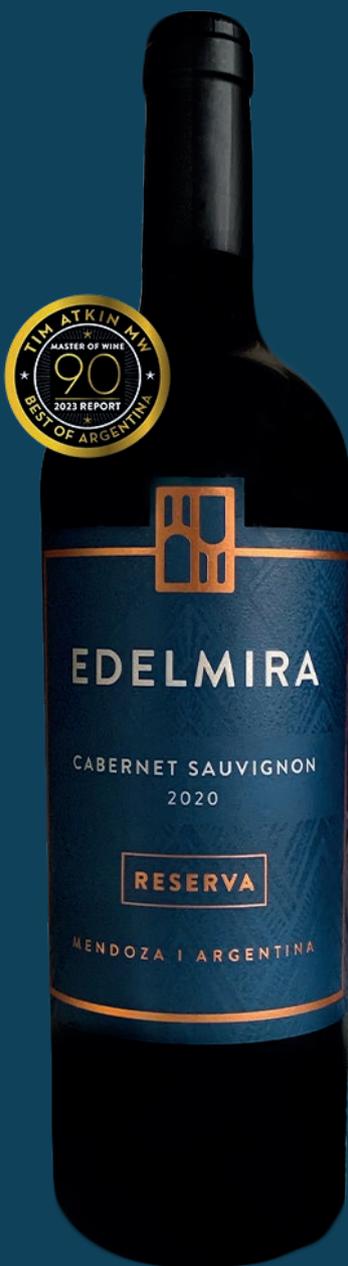
CRIANZA

12 meses en barricas de roble
frances de 2do y 3er uso.

EDELMIRA

CABERNET SAUVIGNON

RESERVA



VISTA

Color rojo profundo
con destellos carmín.



PALADAR

Gran volumen y
madurez tánica
aportados por su paso
en roble.



AROMA

Café, cassis y
pimientos.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
14 %

AZÚCAR:
1,9 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5 g/l

PH:
3,9

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN
10.000 botellas

POTENCIAL DE GUARDA
5 años

VINO SIN FILTRAR
Puede presentar sedimentos

*Las imágenes publicadas son solo para
fines ilustrativos y pueden no ser una
representación exacta del producto.*

www.bodegaedelmira.com

BODEGA



EDELMIRA

VINO

COMPOSICIÓN:
100% CABERNET
FRANC

COSECHA:
2020

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Cachayes-Valle de Uco

ALTURA:
1150 msnm.

**TIPO DE
CONDUCCIÓN:**
Espaldero

RIEGO:
Goteo

COSECHA

FECHA:
Abril

TIPO DE COSECHA:
Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs a 8°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en
piletas de Concreto y Epoxi.

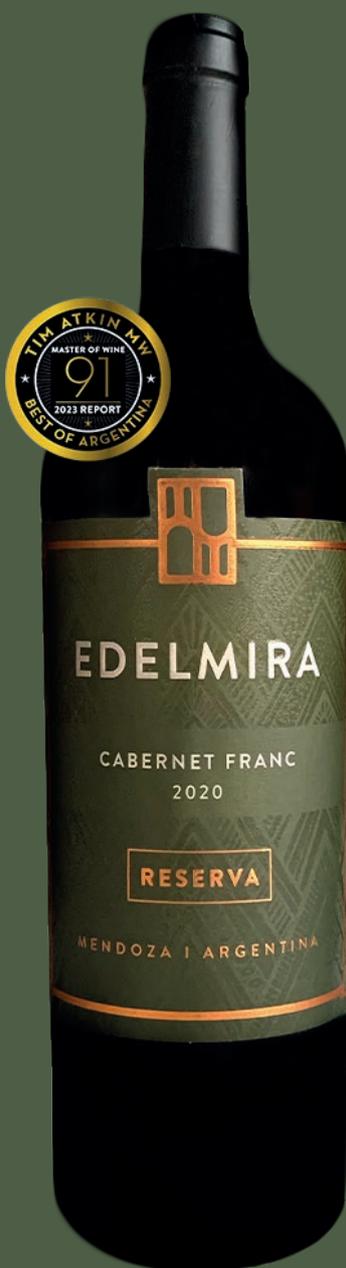
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural,
sin agregados.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble
frances de 2do y 3er uso.

EDELMIRA CABERNET FRANC

RESERVA



VISTA

Color rojo rubí con
tonos violetas oscuros.



PALADAR

Notas a ciruela roja y
frutilla. Sus taninos
son dulces y bien
presentes.



AROMA

Frambuesa, pimienta
rojo, menta y vainilla.



SERVIR ENTRE
16°C y 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
14 %

AZÚCAR:
1,9 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5,2 g/l

PH:
3,8

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN
10.000 botellas

POTENCIAL DE GUARDA
5 años

VINO SIN FILTRAR
Puede presentar sedimentos

*Las imágenes publicadas son solo para
fines ilustrativos y pueden no ser una
representación exacta del producto.*

www.bodegaedelmira.com

BODEGA



EDELMIRA

VINO

COMPOSICIÓN:
100% SYRAH

COSECHA:
2020

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Maipú

ALTURA:
820 msnm.

TIPO DE CONDUCCIÓN:
Espaldero

RIEGO:
Goteo

COSECHA

FECHA:
Abril

TIPO DE COSECHA:
Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío 24 hs a 8°C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en piletas de Concreto y Epoxi.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble frances de 2do y 3er uso.

EDELMIRA SYRAH

RESERVA



VISTA

Color rojo grosella con matices violetas oscuros.



PALADAR

Untuoso, con taninos que se redondean durante su paso en roble.



AROMA

Violetas, higos secos y trufas.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
13,8 %

AZÚCAR:
1,8 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5,9 g/l

PH:
3,65

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN
Edición limitada de 5000 botellas

POTENCIAL DE GUARDA
5 años

VINO SIN FILTRAR
Puede presentar sedimentos

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.

www.bodegaedelmira.com

BODEGA



EDELMIRA



EDELMIIRA

CHARDONNAY

Edición especial de 3.000 botellas

VINO

COMPOSICIÓN: 100%
CHARDONNAY
COSECHA: 2022

VIÑEDO

UBICACIÓN: Los Sauces, Valle de Uco
ALTURA: 1.100 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero
RIEGO: Goteo

COSECHA

FECHA: Febrero
TIPO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
Maceración en frío con hielo seco durante 3 horas, en prensa neumática.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable a 13-15°C

CRIANZA

Crianza sobre lías finas 4 meses, en tanque de acero inoxidable y en barrica de roble francés de tercer uso para acompañar un volumen en boca elegante y delicado y alargando el final.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 12,8 % AZÚCAR: 1,8 g/l
ACIDEZ: 6,5 g/l PH: 3,3
TOTAL:

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas
POTENCIAL DE GUARDA: 2 años



VISTA

Amarillo pálido, con reflejos dorados y verdosos.



AROMA

Pera, banana, melón, miel y vainilla.



PALADAR

Dulce, frutos tropicales piña y mango.



SERVIR ENTRE 10°C y 12°C.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.



EDELMIIRA

ROSADO

Edición especial de 4.000 botellas

VINO

COMPOSICIÓN: 100%
ROSADO DE MALBEC
COSECHA: 2023

VIÑEDO

UBICACIÓN: Maipú
ALTURA: 750 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero
RIEGO: Goteo

COSECHA

FECHA: Febrero
TIPO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío, con hielo seco, durante 3 horas en prensa neumática

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable a 13-15°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

En tanque de acero inoxidable y en barrica de roble francés de tercer uso.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 12,10 % **AZÚCAR:** 2 g/l
ACIDEZ TOTAL: 4,8 g/l **PH:** 3,5

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN: 4.000 botellas
POTENCIAL DE GUARDA: 2 años



VISTA

Color salmón pálido con atractivo matiz perlado.



AROMA

Floral, violetas y frutos rojos.



PALADAR

Frutos rojos (cereza y la frutilla). Sabor fresco, elegante y equilibrado



SERVIR ENTRE

8°C y 10°C.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.

GRAN EDELMIRA

MALBEC



VINO

COMPOSICIÓN:
100% MALBEC

COSECHA:
2022

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Valle de Uco

ALTURA:
820 - 1050 msnm.

TIPO DE CONDUCCIÓN:
Espaldero

RIEGO:
Goteo

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
Molienda suave, maceración prefermentativa durante 3 días a 8°C, Maceración post fermentativa: por degustación.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Fermentación con levaduras seleccionadas. Remontajes largos para homogeneizar y activar la extracción. Con 2 picos de temperatura logrados mediante dellestage en los momentos más activos de fermentación.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Fermentación maloláctica espontánea en barrica de roble francés.

COSECHA

FECHA:
Abril 2022

TIPO DE COSECHA:
Manual en caja de 10 kg.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
14,5 %

AZÚCAR:
2 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5,48 g/l

PH:
3,7



VISTA

Color violáceo intenso y brillante.



PALADAR

Entrada con marcada expresión mineral seguida de un tanino sedoso, elegante que le da estructura redonda; con un final medio-largo con retrogusto de frutos rojos que recuerdan la mermelada.



AROMA

Frutos rojos maduros que recuerdan ciruelas y frambuesas combinados con vainilla y clavo de olor de su paso por madera.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.

EMBOTELLADO

POTENCIAL DE GUARDA

10 años

Guarda en barricas de roble francés de nueva y usada durante 1 año. Estiba en botella durante 1 año antes de salir al mercado.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.

BODEGA



EDELMIRA

www.bodegaedelmira.com

GRAN EDELMIRA

CABERNET FRANC



VINO

COMPOSICIÓN:
100% CABERNET FRANC

COSECHA:
2022

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Ugarteche y Valle de uco

ALTURA:
1150 msnm.

TIPO DE CONDUCCIÓN:
Espaldero

RIEGO:
Goteo

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
Molienda suave, maceración prefermentativa durante 3 días a 8°C, Maceración post fermentativa: por degustación.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Fermentación con levaduras seleccionadas. Remontajes cortos y mayor cantidad para homogeneizar y activar la extracción suave. Con 1 solo pico de temperatura logrado mediante dellestage en el momento más activo de fermentación.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Fermentación maloláctica espontánea en barrica de roble francés.

COSECHA

FECHA:
Marzo 2022

TIPO DE COSECHA:
Manual en caja de 10 kg.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
14,2 %

AZÚCAR:
2 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5,10 g/l

PH:
3,75



VISTA

Color rojo con destellos oscuros.



PALADAR

Sabor especiado que contrasta con una fruta roja que recuerda la mora y complementa la acidez y se combina con una estructura tánica y un centro de boca elegante.



AROMA

Especiado que recuerda a aromas balsámicos y pimentón rojo acompañados de notas de pan tostado vienen de su paso por madera.



SERVIR ENTRE
16°C y 18°C.

EMBOTELLADO

POTENCIAL DE GUARDA
10 años

Guarda en barricas de roble francés de nueva y usada durante 1 año. Estiba en botella durante 1 año antes de salir al mercado.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.

BODEGA

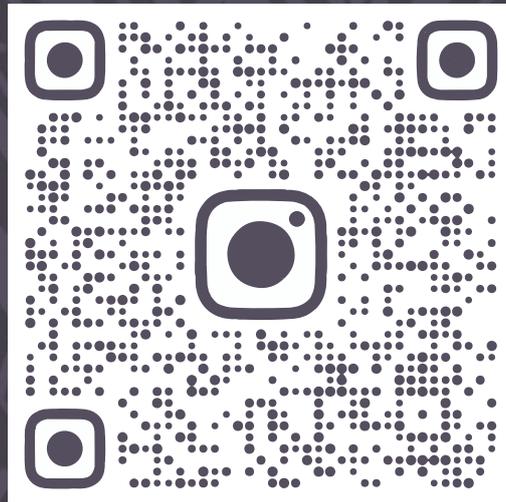


EDELMIRA

www.bodegaedelmira.com



ESCANEA EL CÓDIGO
Y SEGUINOS



@BODEGAEDELmira

MENDOZA | ARGENTINA
VINO ARGENTINO. BEBIDA NACIONAL

WWW.BODEGAEDELmira.COM