

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.



# 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  
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.*

## 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

**GUARDA**  
4 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](http://www.bodegaedelmira.com)

BODEGA



EDELMIRA



# 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  
**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% 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

**GUARDA**  
4 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](http://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

**GUARDA**  
4 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](http://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

**GUARDA**  
4 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](http://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  
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%  
**ROSAO 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  
**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.*



# EDEL MIRA

## EXTRA BRUT - PINOT NOIR

### VINO

**COMPOSICIÓN:** 100%  
PINOT NOIR  
**COSECHA:** 2021

### VIÑEDO

**UBICACIÓN:** VALLE DE UCO  
**ALTURA:** 1.050 MSNM.  
**TIPO DE CONDUCCIÓN:** ESPALDERO  
**RIEGO:** GOTEO

### COSECHA

**FECHA:** FEBRERO  
**TIPO DE COSECHA:** MANUAL

### VINIFICACIÓN

**MOLIENDA:**  
Molienda muy delicada, prensa inmediata con prensa neumática.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:**  
Con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable.  
Trabajos con borras finas durante 30 días.

**TOMA DE ESPUMA:**  
En tanques de acero inoxidable y en contacto con borras finas por 90 días.

**TIPIFICACIÓN:**  
Extra Brut.

### DATOS ANALÍTICOS

**ALCOHOL:** 11,8 %  
**ACIDEZ TOTAL:** 5,9 G/L  
**AZÚCAR:** 7 G/L

### EMBOTELLADO

**PRODUCCIÓN:** 10.000 BOTELLAS

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



#### VISTA

Salmón claro con reflejos radiantes y burbujas finas y persistentes.



#### AROMA

Cerezas, manzanas y ananá con notas que recuerdan a pan tostado.



#### PALADAR

Consistencia cremosa, aterciopelada, con sabores a damasco y manzana verde.



**SERVIR ENTRE**  
6°C y 8°C.

BODEGA

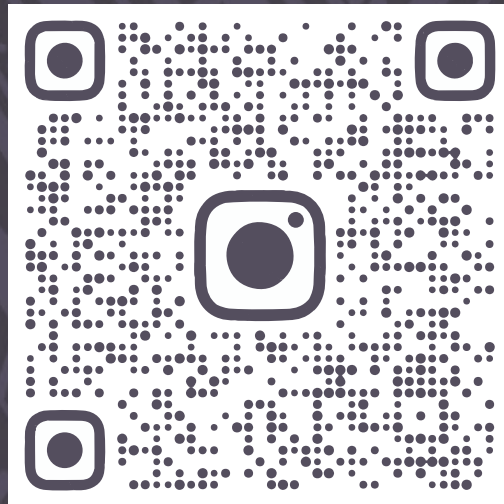


EDEL MIRA

[www.bodegaedelmira.com](http://www.bodegaedelmira.com)



ESCANEA EL CÓDIGO  
Y SEGUINOS



@BODEGAEDELmira

MENDOZA | ARGENTINA  
VINO ARGENTINO. BEBIDA NACIONAL

WWW.BODEGAEDELmira.COM