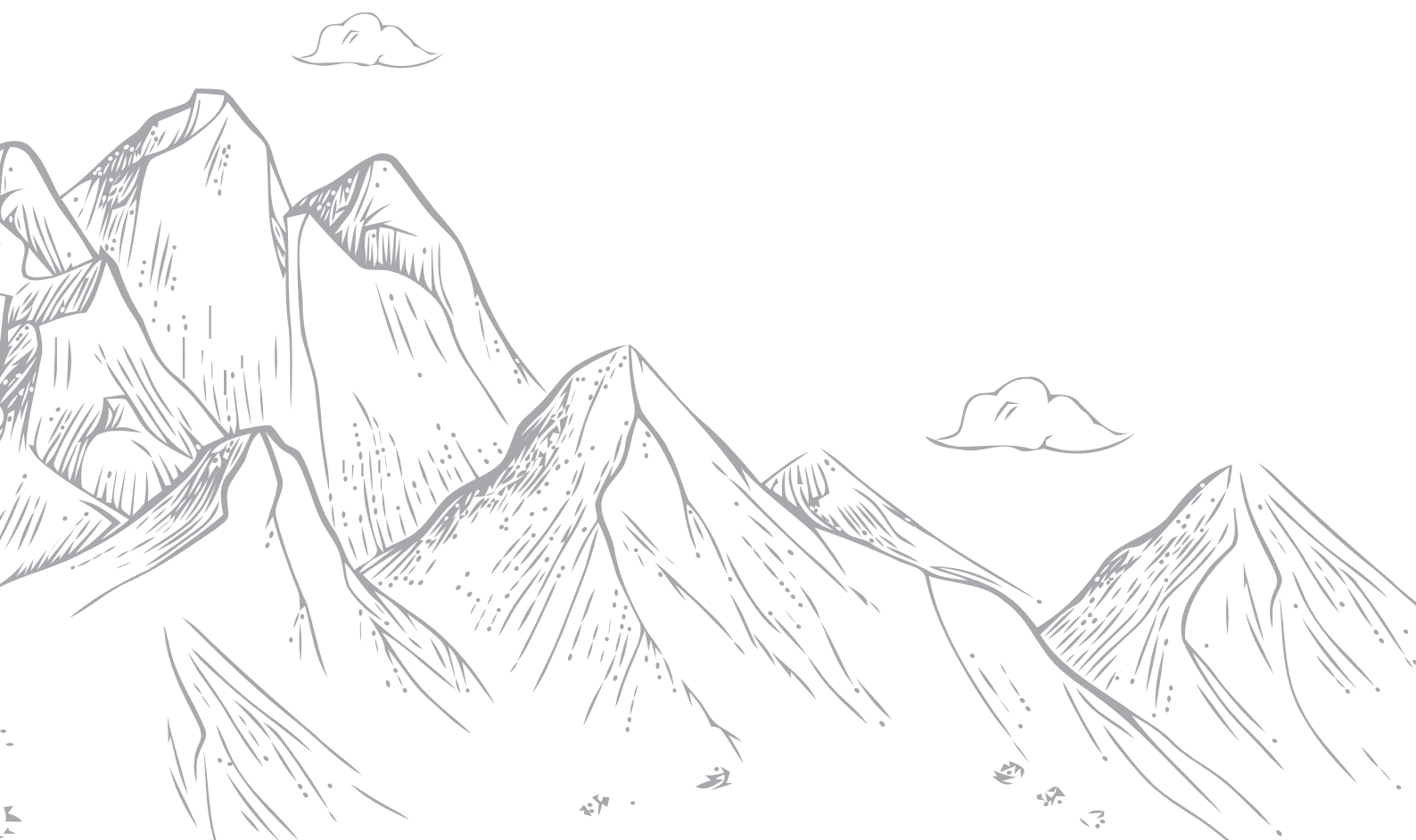


# ca CHEU Ta

TITTARELLI  WINES



# Más de 100 años de historia.



Fundada en 1915, **Bodega Tittarelli** es un ícono de la viticultura argentina, ubicada en Rivadavia, Mendoza. Con una fusión perfecta de tradición e innovación, produce vinos de calidad excepcional utilizando tecnología de vanguardia y técnicas tradicionales. Su legado, basado en el respeto por el terroir y el trabajo familiar, llega a mercados nacionales e internacionales, ofreciendo experiencias únicas a los amantes del vino.

# ca CHEU TA

**Cacheuta** de **Bodega Tittarelli** es una línea de vinos que refleja lo mejor de Mendoza. Su nombre proviene de la lengua indígena Huarpe y significa "lugar de agua cristalina", haciendo referencia a los ríos y arroyos que nacen en la Cordillera de los Andes y riegan los viñedos de la región.

Inspirada en la majestuosidad de la región, famosa por su paisaje único y su clima ideal para el cultivo de la vid, esta colección ofrece vinos de carácter profundo, complejidad y elegancia incomparables.

Cada sorbo de **Cacheuta** refleja la pasión, la tradición y la innovación que definen a la bodega, brindando una experiencia sensorial inolvidable para los paladares más exigentes. Con cada botella, se disfruta un pedazo de Mendoza, donde la naturaleza y la viticultura se unen para crear un vino excepcional.

## ESTATE

Malbec  
Cabernet Sauvignon  
Red Blend,  
Chardonnay  
Malbec Rosé  
Blanco Dulce Natural

## RESERVA

Malbec  
Red Blend,  
Chardonnay

## GRAN RESERVA

Malbec  
Cabernet Franc



ca  
CHEU  
TA

ESTATE EDITION

13°C  
15°C



## ESTATE MALBEC

100% MALBEC

### ORIGEN: Valle Central Rivadavia – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental - baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante.
- » **VIÑEDOS:** Espaldero con rendimientos controlados de 9.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 5200 cepas/ha

### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Manual y Mecánica, seleccionando solo las uvas en su punto óptimo de madurez para garantizar la mejor calidad.
- » **PROCESO:** Maceración en frío durante 2 días, seguida de fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas de 26-28°C en piletas de cemento, con 3 remontajes diarios para una correcta extracción de color y aromas.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 2 a 3 años.

### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Rojo intenso con matices violáceos, brillante y notable profundidad.
- » **NARIZ:** Expresivo en aromas a frutas rojas como frambuesas y cerezas acompañadas de delicados matices florales de violetas y un leve matiz especiado que agrega sutileza.
- » **BOCA:** De estructura equilibrada con taninos suaves y sedosos. Su frescura y armonía dan lugar a una sensación suave y redonda, con un final largo, frutal y elegante.

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13% | Azúcar Residual: 4 g/l | Acidez Total: 5,04g/l

ca  
CHEU  
TA

ESTATE EDITION

13°C  
15°C



## ESTATE CABERNET

100% CABERNET SAUVIGNON

### ORIGEN: Valle Central Rivadavia – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental - baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante.
- » **VIÑEDOS:** Espaldero con rendimientos controlados de 9.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 5200 cepas/ha

### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Manual y Mecánica, seleccionando solo las uvas en su punto óptimo de madurez para garantizar la mejor calidad.
- » **PROCESO:** Maceración en frío durante 2 días, seguida de fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas de 26-28°C en piletas de cemento, con 3 remontajes diarios para una correcta extracción de color y aromas.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 2 a 3 años.

### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Rojo violáceo profundo, brillante, que transmite frescura y elegancia.
- » **NARIZ:** Aromas cautivadores de frutas negras maduras, como ciruelas y moras, acompañados de sutiles notas especiadas y toques herbáceos, típicos de la variedad.
- » **BOCA:** De excelente estructura, con taninos firmes y bien integrados. Su final largo deja una agradable sensación frutal y especiada.

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13% | Azúcar Residual: 2,5 g/l | Acidez Total: 5,4 g/l

# ca CHEU TA

ESTATE EDITION

13°C  
15°C



## ESTATE RED BLEND

50% MALBEC / 25% SYRAH / 25% MERLOT

### ORIGEN: Valle Central Rivadavia – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental - baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante
- » **VIÑEDOS:** Espaldero con rendimientos controlados de 9.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 5200 cepas/ha

### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Manual y Mecánica, seleccionando solo las uvas en su punto óptimo de madurez para garantizar la mejor calidad.
- » **PROCESO:** Maceración en frío durante 2 días, seguida de fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas de 26-28°C en piletas de cemento, con 3 remontajes diarios para una correcta extracción de color y aromas.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 2 a 3 años.

### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Rojo violáceo intenso, brillante y vibrante.
- » **NARIZ:** Aromas envolventes de frutas rojas maduras, como cerezas y frambuesas, que se combinan con notas más profundas de frutos negros como moras y ciruelas.
- » **BOCA:** Entrada suave y sedosa, con taninos amables y bien integrados. Su estructura equilibrada ofrece una sensación redonda y un final largo, resaltando la armonía entre las cepas.

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13,2% | Azúcar Residual: 2,5 g/l | Acidez Total: 5,45 g/l

# ca CHEU TA

ESTATE EDITION

8°C  
10°C



## ESTATE CHARDONNAY

100% CHARDONNAY

### ORIGEN: Valle Central Rivadavia – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental – baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante
- » **VIÑEDOS:** Espaldero con rendimientos controlados de 8.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 4700 plantas/ha

### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Manual, seleccionando solo las uvas en su punto óptimo de madurez para garantizar la mejor calidad.
- » **PROCESO:** Prensado y escurrido del mosto. Desborre por flotación a 15 grados, para luego sembrar y fermentar con levaduras seleccionadas a 15-16°C.
- » **CRIANZA:** El vino se mantiene con sus lías finas durante 3 meses para mejorar su perfil sensorial, hasta que luego se clarifica, filtra y envasa.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 1 a 2 años.

### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Amarillo con destellos plateados, brillante y de aspecto limpio.
- » **NARIZ:** Aromas frescos de flores blancas como jazmín y tilo, junto con notas de frutas tropicales como ananá y durazno, que aportan frescura y complejidad.
- » **BOCA:** Fresco y vibrante, con una acidez bien integrada que resalta su estructura. Ofrece un final redondo, dejando una sensación agradable y refrescante.

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 12.7% | Azúcar Residual: 6 g/l | Acidez Total: 6.2g/l

ca  
CHEU  
TA

ESTATE EDITION



## ESTATE : BLANCO DULCE NATURAL

100% TORRONTÉS

### ORIGEN: Valle Central Rivadavia – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental – baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante
- » **VIÑEDOS:** Parral con rendimientos controlados de 15.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 2000 cepas/ha

### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Cosecha temprana, realizada de manera manual al inicio de la vendimia para preservar la frescura y el perfil aromático de la uva.
- » **PROCESO:** Mosto prensado y escurrido, desborre por frío. Fermentación detenida de manera controlada mediante enfriamiento, lo que permite retener el azúcar residual propio de la uva.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 1 a 2 años.

### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Amarillo pálido con reflejos acerados, brillante y limpio.
- » **NARIZ:** Aromas intensos y frescos a frutas tropicales como ananá y durazno, con toques florales típicos del Torrontés que aportan un carácter distintivo y afrutado.
- » **BOCA:** Dulzura bien equilibrada, marcada por una acidez refrescante que le otorga una sensación vibrante. El final es suave y prolongado, dejando una agradable frescura.

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 6% | Azúcar Residual: 58 g/l | Acidez Total: 6.7 g/l





ca  
CHEU  
TA

ESTATE EDITION



## ESTATE : MALBEC ROSÉ

100% MALBEC ROSÉ

### ORIGEN: Valle Central Rivadavia – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental – baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante
- » **VIÑEDOS:** Espaldero con rendimientos controlados de 9.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 5000 cepas/ha

### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Cosecha anticipada manual, para obtener fruta joven y elegancia aromática
- » **PROCESO:** Molienda y macerado durante 24 a 36 horas en frío para extraer color rosado. Luego se escurre el mosto y se fermenta a 18-20 grados con levaduras seleccionadas.
- » **CRIANZA:** El vino se conserva en inoxidable 1 mes hasta que se clarifica, filtra y envasa.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 2 años.

### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Color rosado brillante con tonos salmón y ligeros reflejos cobrizos.
- » **NARIZ:** Aromas frescos y delicados de frutas rojas, acompañados por notas florales de pétalos de rosa y un toque cítrico que aporta frescura.
- » **BOCA:** De cuerpo ligero, con una acidez vibrante y refrescante. La dulzura es sutil, pero bien equilibrada, lo que resulta en un final limpio, fresco y persistente.

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 12% | Azúcar Residual: 5 g/l | Acidez Total: 5 g/l



ca  
CHEU  
TA



15°C  
18°C

## RESERVA MALBEC

### 100% MALBEC

#### ORIGEN: Valle de UCO – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental - baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante
- » **VIÑEDOS:** Espaldero con rendimientos controlados de 7.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 3000 cepas/ha

#### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Manual en caja, seleccionando solo las uvas en su punto óptimo de madurez para garantizar la mejor calidad.
- » **PROCESO:** Maceración en frío durante 2 días a 15 °C, seguida de fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 15 días a 27 °C en piletas de cemento, con 4 remontajes diarios para asegurar una adecuada extracción de color y aromas. Se realiza fermentación maloláctica controlada.
- » **CRIANZA:** Estacionado en roble francés y americano durante 6 meses. Crianza de 12 meses en botella, almacenadas en cava subterránea con temperatura controlada.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 3 a 5 años.

#### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Rojo azulado de intensidad media-alta, con reflejos brillantes.
- » **NARIZ:** Aromas intensos de frutas rojas maduras como ciruela, notas florales de Violeta típicos del varietal, combinados con elegantes notas de vainilla y coco bien integradas proveniente de su guarda en barricas.
- » **BOCA:** Entrada amable y suave, con taninos redondos y dulces que brindan una textura sedosa. El final es equilibrado, dejando una agradable sensación en el paladar.

#### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13% | Azúcar Residual: 2.5 g/l | Acidez Total: 5,66 g/l

ca  
CHEU  
TA



15°C  
18°C

## RESERVA RED BLEND

50% MALBEC / 25% CABERNET SAUVIGNON / 25% MERLOT

### ORIGEN: Valle de UCO – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental - baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante
- » **VIÑEDOS:** Espaldero con rendimientos controlados de 7.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 3000 cepas/ha

### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Manual en caja, seleccionando solo las uvas en su punto óptimo de madurez para garantizar la mejor calidad.
- » **PROCESO:** Maceración en frío durante 2 días a 15°C, seguida de fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 15 días a 27°C en piletas de cemento, con 4 remontajes diarios para asegurar una adecuada extracción de color y aromas. Se realiza fermentación maloláctica controlada.
- » **CRIANZA:** Estacionado en roble francés y americano durante 6 meses. Crianza de 12 meses en botella, almacenadas en cava subterránea con temperatura controlada.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 3 a 5 años.

### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Rojo azulado intenso, de buena profundidad y brillo.
- » **NARIZ:** Aromas complejos que combinan la fruta negra madura, como mora y ciruela, con sutiles notas especiadas, como pimienta y toques de madera bien integrada.
- » **BOCA:** Entrada suave y amable, con taninos redondos que aportan estructura y a la vez intensidad. El final es persistente, dejando una agradable sensación frutal.

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13% | Azúcar Residual: 2.5 g/l | Acidez Total: 5,44g/l

ca  
CHEU  
TA



## RESERVA CHARDONNAY

100% CHARDONNAY

### ORIGEN: Valle de UCO – Mendoza, Argentina

- » **CLIMA:** Continental - baja pluviosidad
- » **SUELO:** Franco arenoso – arena, limo y arcilla, fértil y drenante
- » **VIÑEDOS:** Espaldero con rendimientos controlados de 7.000 kg/ha
- » **DENSIDAD VIÑEDOS:** 5200 cepas/ha

### ELABORACIÓN

- » **COSECHA:** Manual en caja, seleccionando solo las uvas en su punto óptimo de madurez para garantizar la mejor calidad.
- » **PROCESO:** Prensado de las uvas y desborre estático por frío del mosto. Fermentación con levaduras seleccionadas durante 15 días a 15-17°C. Luego el vino se mantiene con lias finas hasta su proceso de maderización.
- » **CRIANZA:** Estacionado en roble francés durante 6 meses.
- » **GUARDA:** En correctas condiciones: 3 años.

### NOTAS DE CATA

- » **VISTA:** Amarillo-dorado medio, con una brillantez notable.
- » **NARIZ:** Notas elegantes de vainilla, junto a la frescura de frutas tropicales, como ananá y durazno, muy características de la variedad.
- » **BOCA:** Entrada fresca y vibrante, con una textura suave y cremosa. El final es redondo, untuoso y con una acidez equilibrada que deja una agradable persistencia.

### DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 12.9% | Azúcar Residual: 5 g/l | Acidez Total: 5.88 g/l

# ca CHEU TA

TITTARELLI  WINES

