

TITTARELLI  WINES

Don Enrico

Tittarelli



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.

Don Enrico

Tittarelli



Don Enrico Tittarelli fue un pionero de la viticultura en Mendoza. Fundador de la bodega que lleva su nombre en 1915, Enrico emigró desde Italia con la visión de crear vinos de calidad en la tierra mendocina. A lo largo de su vida, trabajó con pasión y dedicación para implementar las mejores prácticas vitivinícolas, fusionando la tradición italiana con la riqueza del terroir mendocino.

El legado de Don Enrico perdura en cada vino de esta línea, que respeta su visión original de calidad y tradición.

Cada botella busca ofrecer un vino para cada ocasión, manteniendo la calidad esperada y honrando el compromiso de siempre con la excelencia. Hoy, su legado sigue vivo en **Bodega Tittarelli**, guiando a la bodega hacia nuevas fronteras y consolidándose como un ícono de la viticultura argentina.



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

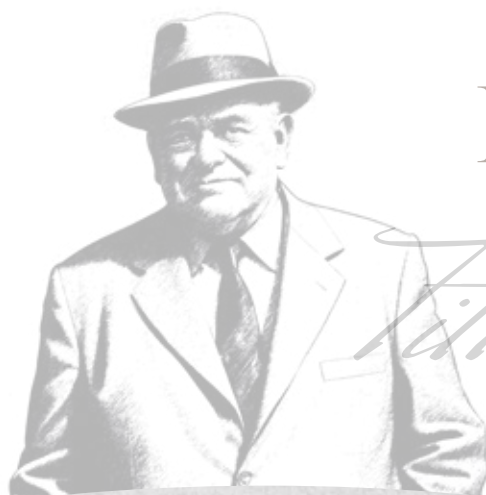


RESERVA
Malbec
Red Blend,
Chardonnay



GRAN RESERVA
Malbec
Cabernet Franc

13°c
15°c



Don Enrico

Tittarelli

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

13°c
15°c



Don
Enrico

Tittarelli

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

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

13°c
15°c



Don Enrico

Tittarelli

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

8°C
10°C



Don
Enrico

Tittarelli



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

6°C
9°C



Don Enrico

Tittarelli

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

6°C
9°C



Don Enrico

Tittarelli



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

15°C
18°C



Don Enrico

Tittarelli



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

15°C
18°C



Don Enrico

Tittarelli



RESERVA 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

10°c
12°c



Don Enrico

Tittarelli



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: 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

Don
Enrico

Tittarelli

TITTARELLI  WINES

10°c
12°c



Don Enrico

Tittarelli



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: 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