



# CATÁLOGO DE VINOS

## 2024/2025



*rdp*  
**REINA DEL PLATA**

# SÓLAR DEL ALMA

MENDOZA . ARGENTINA

*Ecosistema único e irrepetible ...*

Este proyecto está concebido bajo la supervisión de Panos Zoumboulis, primer enólogo griego trabajando en la tierra del Malbec.

Fomentamos la biodiversidad de nuestro agroecosistema/viñedos para lograr un organismo vivo y equilibrado.

Observamos y entendemos el viñedo para poder expresarlo en nuestros vinos.

En nuestras fincas respetamos y cuidamos el medio ambiente. En nuestras fincas combinamos árboles frutales, viñas jóvenes y añejas, que interactúan entre sí.

Nuestro objetivo es elaborar principalmente Malbec, pero también plantas de Petit Verdot, Chardonnay, Aglianico y Tempranillo, entre otras variedades, enriquecen nuestro suelo.

Suelos sustentables y llenos de vida nos permiten obtener uvas con mucha complejidad que se refleja en nuestros vinos.

Exclusivo de:

REINA DEL PLATA

SOLAR DEL  
ALAMA

CELLAR RESERVE  
PETIT VERDOT 2020

*“Intenso color rojo, con tonalidades violetas. Brillante y vivo.*

*Notas a ciruelas maduras, cocidas, luego de unos segundos aparecen notas de vainilla y chocolate, y elegante.*

*En boca es amable, de taninos suaves pero persistentes, buena acidez.”*

**Categoría** Vinos

**Productor** Solar Del Alma

**Tipo** Tinto

**Variedad** Petit Verdot

**Volumen** 750 ml

**Corte** 100% Petit Verdot

**Alcohol** 14,7%

**Lugar de elaboración** Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

**Altura (S.N.M.)** 900

**Crianza / Barricado** Añejamiento en roble: Roble francés 100%. Barricas de primer y segundo uso. Entre 12 y 18 dependiendo del tostado.

**Temperatura de servicio** 16° a 18° C



PETIT VERDOT

SOLAR DEL  
ALAMA

PET NAT  
2023



*“Un proceso natural de fermentación que da vida a una efervescencia suave y auténtica, característica única que solo un Pet Nat puede ofrecer.”*

**Categoría** Espumantes

**Productor** Solar Del Alma

**Tipo** Espumante

**Variedad** Nature

**Volumen** 750 ml

**Corte** 100% Aglianico

**Alcohol** 13,00%

**Lugar de elaboración** Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

**Altura** (S.N.M.) 900

**Temperatura de servicio** 6° a 8° C

**Elaboración** Cosecha temprana para preservar la acidez natural.

**País** Argentina

AGLIÁNICO



# SOLAR DEL ALAMA

## CELLAR RESERVE BLEND 2023

*“Los taninos dulces del Malbec se unen con la acidez del Aglianico y crean un memorable vino de color oscuro de textura sedosa, frutos maduros y aromas de chocolate, lo que lleva a un largo final.”*

**Categoría** Vinos

**Productor** Solar Del Alma

**Tipo** Tinto

**Variedad** Blend

**Volumen** 750 ml

**Alcohol** 14.6%

**Corte** 70% Malbec/ 30% Aglianico

**Lugar de elaboración** Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

**Altura (S.N.M.)** 900

**Temperatura de servicio** 16° a 18° C

**Elaboración** Maceración fría por 5 días.

**Fermentación:** mesa de selección de uvas, despalilladora de las bayas. Fermentación alcohólica con levaduras salvajes.

**Añejamiento en roble:** barricas de roble francés, 100% primer y segundo uso, durante 18 meses.

**País** Argentina



MALBEC/  
AGLIÁNICO

SOLAR DEL  
ALAMA

# ROSADO MALBEC 2023



*“Rosa limpio y brillante, con ligeros tonos rubí. Flores blancas y notas de cereza, expresivas y elegantes.*

*En boca es redondo y cálido, con un final frutado.”*

**Categoría** Vinos

**Productor** Solar Del Alma

**Tipo** Rosado

**Variedad** Malbec

**Volumen** 750 ml

**Corte** 100% Malbec

**Alcohol** 12.7%

**Lugar de elaboración** Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

**Altura (S.N.M.)** 700

**Temperatura del servicio** 8° a 10° C

**Elaboración** Cosecha: Manual, selección de la uva en el viñedo.

**Fermentación** Selección de racimos en mesas vibradoras. Prensado directo.

Temperatura controlada a 18° C en pequeños depósitos de acero inoxidable de

50 hl.

**País** Argentina

MALBEC



SOLAR DEL  
ALAMA

CELLAR RESERVE  
TEMPRANILLO 2020

*“De color rojo intenso, aromas de cerezas y cuero, sabores sabrosos de fruta roja. Sus robustos taninos y cuerpo completo conducen a un final largo y persistente.”*

**Categoría** Vinos

**Productor** Solar Del Alma

**Tipo** Tinto

**Variedad** Tempranillo

**Volumen** 750 ml

**Corte** 100% Tempranillo

**Alcohol** 13,00%

**Lugar de elaboración** Maipú. Provincia de Mendoza, Argentina.

**Altura (S.N.M.)** 900

**Crianza / Barricado** 100%.en barricas de roble francés de primer (50%) y segundo uso durante 18 a 24 meses.

**Temperatura de servicio** 16° a 18° C

**Elaboración** Maceración fría por 5 días, fermentación alcohólica con levaduras salvajes.

**País** Argentina



TEMPRANILLO

SOLAR DEL  
ALAMA

# SKIN CONTACT

2023



*“Un vino fresco y complejo que combina la elegancia de Chardonnay, la vivacidad de Sauvignon Blanc y la personalidad aromática del Torrontés revelando así, la riqueza de su origen en los viñedos de Maipú, Mendoza.”*

**Variedad** Chardonnay 43%, Sauvignon Blanc 30%, Torrontés 27%

**Alcohol** 12.4% V/V

**Azúcar** 2.72g/l

**PH:** 3.8

**Región** Maipú, Mendoza

**Altitud del Viñedo** 900 MSNM

**Conducción** Guyot simple

**Irrigación** Tradicional

**Año de plantación** 2005

**Densidad** 6.900 plantas/ha

**Producción** 1.300g/planta

**Cosecha** Selección manual de las uvas en el viñedo

**Fermentación** Tanque de acero inoxidable. Maceración durante 2 meses con las pieles de las uvas.

**Notas de Cata** La piña y la nectarina llenan la nariz con un toque de cáscara de mandarina y miel en el fondo. Refrescante y complejo a lo largo de un final medio.

CHARDONNAY/  
SAUVIGNON/  
TORRONTES



# SOLAR DEL ALAMA

## AGLÁNICO NATURAL 2022

*“Es el primer Aglianico biodinámico de Argentina. De color negro-tinto, con taninos potentes y firmes, notable acidez y sabores de fruta oscura.”*

**Variedad** AGLÁNICO 100%

**Alcohol** 13,9 % V/V

**Azúcar** 2,39 g/l.

**PH** 3.7

**Rrgión** MAIPÚ, MENDOZA

**Altitud** 900 MSNM

**Conducción** Guyot simple

**Riego** Tradicional

**Edad del viñedo** 10 años

**Densidad** 6.900 Plantas/HA

**Producción** 1.300g / planta

**Cosecha** selección manual de racimos

**Fermentación** con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable de 5500 y 7600 litros, sin sulfitos añadidos. Ideal para disfrutar con frutos secos y carnes blancas.

**Crianza / Barricado** 100% en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 18 meses.



AGLIÁNICO



BODEGAS  
**KRONTIRAS**  
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



**KRONTIRAS WISDOM MALBEC**

La uva para elaborar este vino proviene de plantas añosas, a las cuales el correr del tiempo les ha dado la sabiduría de solo producir uvas de máxima calidad. Se elaboran alrededor de 2000 botellas por año, dependiendo del rendimiento de las parcelas. El vino descansa en barrica de roble francés durante 24 meses y es liberado al mercado después de un año de descanso en botella.

**Ficha Técnica**

**Variedad:** MALBEC 100%

**Alcohol:** 14,1 %

**Azúcar residual:** 2,27 g/l

**PH:** 3,70

**Región:** LUJAN DE CUYO, MENDOZA

**Altitud del viñedo:** 800 MSNM

**Conducción:** Guyot simple

**Irrigación:** Tradicional

**Densidad de plantación:** 6.000 Plantas /HA

**Producción:** 1.000 Kg/ planta

**Fecha de cosecha:** Mediados de Abril

**Cosecha:** Selección manual de las uvas en el viñedo.

**Despalillado manual**

**Fermentación:** Fermentación clásica para tintos con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable de 50HL

**Elaboración:** sin filtrado. Añeamiento Barricas de roble francés de primer uso durante 24 meses

**Potencial de guarda:** 8 -10 años

**Temperatura de servicio:** 16-18°C





BODEGA  
CHATEAU  
**CONTE GRAND**  
DESDE 1935

La bodega Conte-Grand fue fundada en 1935 por una familia que decidió establecer su negocio en San Juan, Argentina. Esta familia está estrechamente vinculada al mundo del vino desde sus inicios hasta la actualidad, trabajando con pasión y calidad para la producción de sus productos.

La provincia de San Juan se encuentra al Oeste de la República Argentina, ubicada entre los 31° y 32° latitud sur, con altitudes que oscilan entre los 600 y 1400 metros sobre el nivel del mar. Al subir en altura, en varietales tintos se ven favorecidos los colores profundos y aromas intensos donde resalta la fruta madura.

Su clima predominante es seco y semi-árido, con precipitaciones anuales promedio de 106 mm; con gran insolación de más de 300 días anuales de sol, lo cual favorece la actividad vegetativa de la vid y la maduración de las uvas, aumentando así la concentración de metabolitos que benefician la tonalidad y aroma del vino. Actualmente la bodega abastece su producción de los Valles de Tulum, Calingasta y Ullum.

Exclusivo de:



*rdp*  
**REINA DEL PLATA**

# CHATEAU CONTE GRAND

## MALBEC

### 2021



*“Chateau Conte Grand Malbec 2021 celebra el terroir del Valle de Calingasta. Con aromas a frutos rojos y negros, una acidez vibrante y textura carnosa refleja la intensidad y el carácter único de este Malbec de altura.”*

#### ORIGEN

Valle de Calingasta

#### UVA

100% Malbec

#### ALTURA DEL VIÑEDO

1353 msnm

#### FERMENTACIÓN

Maceración pre fermentativa de 5 días.

Fermentación alcohólica a 24-28 grados durante 12/14 días.

Maceración post fermentativa de 10-15 días según degustación.

Fermentación maloláctica espontánea.

#### NOTAS DE CATA

De color rojo con reflejos violáceos. Tiene aromas y sabores a frutos rojos y negros como moras, cassis e higos. Este vino tiene marcada acidez, y es tenso y carnoso en boca.

MALBEC  
2021



# CHATEAU CONTE GRAND

RESERVA  
2020

"Chateau Conte Grand Reserva 2020: la elegancia del Malbec argentino en su máxima expresión, combinando tradición y altura para momentos inolvidables."

## Origen

50% Chacayes (Mendoza), 50% Calingasta (San Juan)

## Uva

100% Malbec

## Altura del viñedo

1353 msnm

## Fermentación

Maceración pre fermentativa de 5 días.

Fermentación alcohólica a 24-28 grados durante 12/14 días.

Maceración post fermentativa de 10-15 días según degustación.

Fermentación maloláctica espontánea.

## Notas de Cata

Color rojo violáceo. Su aroma remite a frutos negros con notas a violetas y elegantes notas de café. En boca es un vino concentrado con notas de ciruelas, guindas y especias. El final es largo con taninos maduros y sedosos.



RESERVA  
MALBEC



Michelini i Mufatto es una bodega que nace de la visión compartida de Andrea Mufatto, Gerardo Michelini y Manuel Michelini, quienes han hecho de este proyecto familiar un homenaje al respeto, la pureza y la precisión en cada etapa de la vinificación.

Con un enfoque que combina tradición y autenticidad, Michelini i Mufatto trabaja con viñedos que reflejan la singularidad y el carácter de su terruño. Cada vino es el resultado de un minucioso proceso de observación y respeto, donde las claves son interpretar la esencia del lugar y honrar sus raíces.

En Michelini i Mufatto, la crianza de los vinos es un pilar fundamental. Solo se emplean barricas seleccionadas con máximo rigor, asegurando que cada vino desarrolle su máxima expresión con el tiempo necesario.

Origen: Argentina, Mendoza

Región: Cuyo - Valle de Uco Oeste

Exclusivo de:

*rdp*  
**REINA DEL PLATA**

# MICHELINI | MUFATTO



"GY es la unión perfecta de Malbec y Cabernet Franc, equilibrando fruta jugosa y sutiles notas especiadas. Con un final largo y envolvente, cada copa revela su estructura refinada y carácter audaz, ideal para momentos que merecen un protagonista. Elegancia que despierta los sentidos y transforma cualquier encuentro en algo memorable."

**Andrea Muffato - Gerardo Michelini**

**Manuel Michelini - Cabernet Franc - Malbec**

Gualtallary, Tupungato

**Varietal**

Malbec - Cabernet Franc

**Origen**

Gualtallary, Tupungato, Mendoza

**Enólogos**

Gerardo Michelini, Andrea Muffato, Manuel  
Michelini

**Alcohol**

13.8

**Viticultura**

Diferentes viñedos a diferentes alturas, todos  
de Gualtallary.

**Vinificación**

Co-fermentado en cubas de madera, con 12  
meses de añejado en barricas francesas.

**Puntuaciones:**

Descorchados: 96 Points

James Suckling: 95 Points

CABERNET  
FRANC/MALBEC



# MICHELINI I MUFATTO

# BALSA DE PIEDRA

*"Balsa de Piedra, un blend único que captura la esencia auténtica de Tupungato. Con un equilibrio perfecto entre intensidad y elegancia, este vino revela la riqueza de su origen y la pasión de sus creadores. Una experiencia sensorial que transforma cada copa en un instante memorable."*

**Andrea Muffato - Gerardo Michelini**

**Manuel Michelini - Blend de Tintas**

Malbec/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Semillón

**Varietal:** Blend de Tintas

**Origen:** Tupungato, Mendoza

**Enólogos:** Gerardo Michelini, Andrea Muffato, Manuel Michelini

**Alcohol:** 13.2

**Viticultura:** Muestra las condiciones que tenemos en Tupungato, el suelo, el clima y sus productores.

**Vinificación:** Co-fermentado de uvas en tanques de cemento, 6 meses en barrica de varios usos. 30% racimo entero.

## Puntuaciones:

Robert Parker: 91 Points

Descorchados: 94 Points

Tim Atkin: 90 Points



# MICHELINI I MUFATTO



CHENIN BLANC

## *Finca Villa Seca*

*“Un parral plantado en 1970, con suelos más profundos, que al ser parral es más sombrío y más húmedo dando un Chenin Blanc con muy poco grado alcohólico pero con una frescura increíble. Produce un vino de altísima tensión y capacidad de guarda excepcional.”*

### **Chenin Blanc Villa Seca, Tunuyán**

#### **Varietal/es**

Chenin Blanc 2016

#### **Origen**

Villa Seca, Tunuyán, Mendoza

#### **Enólogo**

Gerardo Michelini

#### **Alcohol**

11.5

#### **Viticultura**

Parral de 1970 de suelo profundo.

#### **Vinificación**

Fermenta con pieles, luego pasa a barrica de 500L por un año. Embotellado.

#### **Descripción**

Paladar seco, austero y profundo.

#### **Puntuaciones**

Robert Parker: 95 Points

Descorchados: 96 Points

Tim Atkin: 97 Points

James Suckling: 93 Points



MICHELINI  
MUFATTO

BALSA DE  
PIEDRA

"Balsa de Piedra Semillón es la máxima expresión del terroir de Tupungato, un vino que combina frescura, complejidad y autenticidad. Cada sorbo revela su carácter único, diseñado para paladares que buscan momentos excepcionales."

**Andrea Muffato - Gerardo Michelini**

**Manuel Michelini - Semillón**

**Tupungato**

**Varietal** Semillón

**Origen** Tupungato, Mendoza

**Enólogos** Gerardo Michelini, Andrea Muffato, Manuel Michelini

**Alcohol** 12.8

**Vinificación** Fermentado con pieles los primeros días, luego prensado y fermentado nuevamente en acero inoxidable. Levaduras indígenas.

#### **Puntuaciones**

Robert Parker: 92 Points

Descorchados: 94 Points

Tim Atkin: 93 Points

James Suckling: 92 Points



SEMILLÓN

# MICHELINI MUFATTO



## Finca La Cautiva

“Es un viñedo dentro de Gualtallary, ubicado en un paraje que lleva su nombre, “La Cautiva”. Con suelos de arena, calcáreo y piedra. La gran diferencia con el resto de Gualtallary es que nos da notas violetas y florales y no tan herbales.”

**Varietal/es** Vino Tinto

**Origen** La Cautiva, Gualtallary, Mendoza

**Enólogo** Andrea Muffato - Gerardo Michelini

**Alcohol** 13.5

**Viticultura** Viñedos de 15 años de antigüedad a 1600 msnm de suelos arenosos arcillosos. Por la altura se despega organolépticamente del Gualtallary conocido de hierbas y grafito. Esta zona refleja lavanda, violetas, logrando un vino más floral, más fino. No tan salvaje sin perder la profundidad y acidez en la boca que le da el terroir.

**Vinificación** 100% racimo entero pisado a pie.

Entre 1 y 4 meses de maceración post fermentativa (dependiendo del año). Luego pasa a barricas de entre 4 y 6 usos, durante 1 año. Embotellado.

**Descripción** Floral, elegante, profundo, complejo y fresco.

## Puntuaciones

Tim Atkin: 97 Points

Descorchados: 96 Points



MALBEC

# MICHELINI I MUFATTO

## *Finca Manoni*

“Ubicada en El Peral, Tupungato. Es una viña que tiene 120 años, uno de los últimos viñedos tan viejos que todavía quedan en Mendoza. Con producciones inferiores a 2000 kg por hectárea y raíces muy profundas. Viñas en secano y completamente natural.”

### **Manuel Michelini - Semillón**

**Varietal/es** Semillón

**Origen** El Peral, Tupungato, Mendoza

**Enólogo** Manuel Michelini

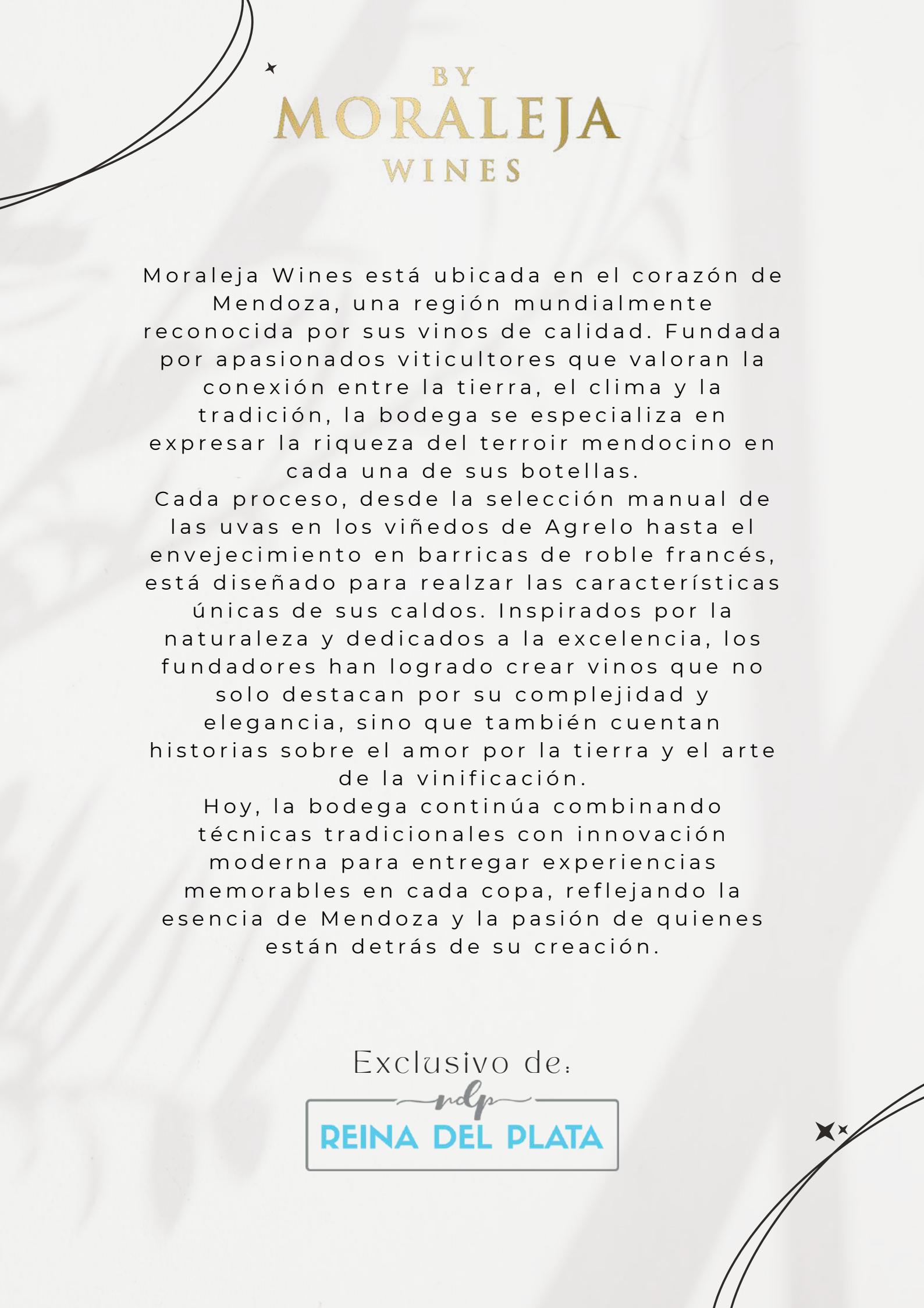
**Alcohol** 13.5

**Viticultura** Viñedos de 120 años de antigüedad a 1300 msnm en suelos arenosos arcillosos.

**Vinificación** Fermentación con pieles 50%. Se prensa a la mitad de la fermentación. Se lleva a barricas de 500L de varios usos para terminar la fermentación. Una vez terminado pasa un año en barrica. Se filtra y embotella.

**Descripción** Complejo, fresco y profundo, buscando la mayor expresión del viñedo por medio de utilización de barricas viejas de 500L.





# BY MORALEJA WINES

Moraleja Wines está ubicada en el corazón de Mendoza, una región mundialmente reconocida por sus vinos de calidad. Fundada por apasionados viticultores que valoran la conexión entre la tierra, el clima y la tradición, la bodega se especializa en expresar la riqueza del terroir mendocino en cada una de sus botellas.

Cada proceso, desde la selección manual de las uvas en los viñedos de Agrelo hasta el envejecimiento en barricas de roble francés, está diseñado para realzar las características únicas de sus caldos. Inspirados por la naturaleza y dedicados a la excelencia, los fundadores han logrado crear vinos que no solo destacan por su complejidad y elegancia, sino que también cuentan historias sobre el amor por la tierra y el arte de la vinificación.

Hoy, la bodega continúa combinando técnicas tradicionales con innovación moderna para entregar experiencias memorables en cada copa, reflejando la esencia de Mendoza y la pasión de quienes están detrás de su creación.

Exclusivo de:



REINA DEL PLATA

# MORALEJA WINES



RESERVA  
MALBEC

*“De color rojo intenso con destellos violáceos.*

*Frutos rojos maduros con tonalidades florales propios de nuestro Malbec único. En boca, se presenta redondo, de buen carácter y notable estructura, posee taninos amables que le confieren gran complejidad y un memorable final.”*

## VINIFICACIÓN

La uva se cosecha artesanalmente y se macera en frío por 6 días, retirando líquido para concentrar sólidos. La fermentación, controlada a menos de 25 °C, dura 13 días con remontajes y contacto con duelas de roble. Tras quitar las pieles, el vino reposa sobre lías y envejece 6 a 8 meses en barrica de roble francés, desarrollando sus inigualables características organolépticas.

**Variedad:** Malbec

**Alcohol:** 14% vol.

**Uvas:** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

**Cosecha:** 2019 Manual

**Rendimiento:** 80 QQ/HA

## MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas con todo tipo de salsas y quesos semiduros.

Temperatura de servicio:  
16°C - 18°C

# MORALEJA WINES

“Rojo profundo con reflejos violáceos. Frutos rojos y negros maduros, con sutiles toques de vainilla y chocolate. En boca es equilibrado, con taninos suaves y un final largo y persistente.”

## VINIFICACIÓN

La uva, cosechada manualmente en su punto óptimo, se despalilla y macera en frío. La fermentación, de 12 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 22°C y 26°C, incluye remontajes diarios para extraer color y taninos. Finalmente, el vino envejece 6 meses en barricas de roble francés y americano, aportando complejidad y estructura.

**Variedad** Malbec

**Alcohol** 14% vol.

**Uvas** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

**Cosecha** 2021 Manual

**Rendimiento** 80 QQ/HA

## MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas con salsas intensas y quesos curados.

Temperatura de servicio:  
16°C - 18°C



MALBEC



*rdp*

# REINA DEL PLATA



(33) 1604 2152/ (33) 1029 1360  
**solo mensaje WhatsApp**



[importadorareinadelplata.com](http://importadorareinadelplata.com)



Av. Aviación 5180 L. 1 San  
Juan de Ocotán, Zapopan.  
JAL.



[corporativo@importadorareinadelplata.com](mailto:corporativo@importadorareinadelplata.com)