

— EST. 1999 —

**WX**

BRANDS

PORFOLIO  
DE VINOS





# TRAPICHE

ARGENTINA

Trapiche simboliza la riqueza de la diversidad argentina.

“Si hay suelo, no hay techo”, nuestro lema que nos ha motivado a explorar vastas áreas en búsqueda de nuevas aventuras. Desde 1883, estamos situados en Maipú, provincia de Mendoza y lideramos la elaboración y exportación de vinos de Argentina debido a que exportamos a cerca de 80 países. De hecho, desde el inicio reconocimos el potencial de la vitivinicultura Argentina y somos expertos en aprovechar al máximo cada *terroir* y en elaborar vinos distintivos de cada uno, cuya versatilidad se origina gracias a las 1.214 hectáreas de viñedos propios y a los 300 productores independientes que brindan las uvas de la mejor calidad para la elaboración de nuestros vinos. Trabajamos para ofrecer los mejores vinos para cada ocasión mediante un porfolio amplio y variado.

Nuestra trayectoria siempre ha estado guiada por los pilares de la calidad, innovación y diversidad.

## ALARIS TRAPICHE



La personalidad de este vino vibrante y alegre marida bien con la vida, ya que convierte lo ordinario hacia lo extraordinario.

## TRAPICHE OAK CASK SELECTED VINEYARDS



Un vino equilibrado y complejo que se elabora con calidad y entusiasmo, nuestro punto de apoyo. Las uvas provienen de viñedos de altura ubicados cerca del río Mendoza.

## TESORO

OUR TREASURE FROM HIGH ALTITUDE VINEYARDS



Un vino producto del estudio de la expresión distintiva de los viñedos de altura junto con las cualidades del Valle de Uco.

## TRAPICHE MEDALLA



Un vino excepcional elaborado a partir de viñedos antiguos ubicados en la Primera Zona de Mendoza, con motivo de la conmemoración de 100 años de aniversario.



# ALARIS TRAPICHE

ARGENTINA

Alaris surge de la expresión de varios varietales jóvenes: un vino que desconoce horarios, normas y estereotipos, ya que es despreocupado y divertido. Se creó con el mismo espíritu desenfadado con que se disfruta, cuya versatilidad lo hace ideal para combinar con cualquier ocasión diaria.

*Alaris combina con la vida.*



## ALARIS TRAPICHE

CHARDONNAY



**ORIGEN** Argentina

**VARIETAL** Chardonnay

**VIÑEDOS** Viñedos seleccionados provenientes de la zona alta del río Mendoza y de la región este de Mendoza.

**NOTAS DE CATA** Chardonnay seco de color amarillo brillante, con matices verdosos. Presenta aroma frutal a manzana roja y ananá maduro. En boca es suave, con una fresca acidez y un prolongado final.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Cosecha manual y despalillado. Breve contacto con madera.

**MARIDAJE** Ideal para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, comidas livianas con verduras y pastas con salsas suaves.

**ALCOHOL\*** 12,5%

**PRESENTACIÓN** 750 ml y 1,5l

## ALARIS TRAPICHE

MALBEC



**ORIGEN** Argentina

**VARIETAL** Malbec

**VIÑEDOS** Viñedos seleccionados provenientes de la zona alta del río Mendoza y de la región este de Mendoza.

**NOTAS DE CATA** Presenta un color rojo intenso, con tintes violáceos, aromas frutales a ciruelas y cerezas y un gusto muy redondo con un toque de trufas y vainilla.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Cosecha manual y despalillado. Fermentación maloláctica natural controlada. Breve contacto con madera.

**MARIDAJE** Ideal para acompañar carnes a la parrilla, pasta, cocina picante y quesos semiduros como el gruyere o el gouda.

**ALCOHOL\*** 12,5%

**PRESENTACIÓN** 750 ml y 1,5l

## ALARIS TRAPICHE

CABERNET SAUVIGNON



**ORIGEN** Argentina

**VARIETAL** Cabernet Sauvignon

**VIÑEDOS** Viñedos seleccionados provenientes de la zona alta del río Mendoza y de la región este de Mendoza.

**NOTAS DE CATA** Vino balanceado de color rojo brillante. Aromas de frutos negros y especias. Suave y balanceado en el paladar, con una placentera y duradera sensación al final de boca y taninos persistentes.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACION** Cosecha manual y despalillado. Fermentación maloláctica natural controlada. Breve contacto con madera..

**MARIDAJE** Ideal to para acompañar carnes a la parrilla, vegetales al vapor y quesos semiduros como el gouda, gruyere o edam.

**ALCOHOL\*** 12,5%

**PRESENTACIÓN** 750 ml y 1,5l

*\*Tenga presente que este es un objetivo y podría variar acorde a la cosecha.*

# TRAPICHE

## OAK CASK SELECTED VINEYARDS

MENDOZA, ARGENTINA

Nuestro embajador de la bodega, Trapiche Oak Cask, nace al pie de los Andes como la máxima expresión de los mayores talentos de Trapiche: equilibrio y complejidad.

*Trapiche Oak Cask. La expresión de La Cordillera de Los Andes desde 1883.*



# TRAPICHE

## OAK CASK SELECTED VINEYARDS

### CHARDONNAY



**ORIGEN** Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Chardonnay

**VIÑEDOS** Se ubican en la zona alta del Río Mendoza, Provincia de Mendoza a 950-1200 metros sobre el nivel del mar (3116-3937 pies).

**NOTAS DE CATA** Un vino de color amarillo con sutiles matices verdosos. En la nariz presenta un aroma a fruta tropical, seguido por sabores elegantes como *crème brûlée*, pay de limón, pera crujiente y flor del limón. Muy redondeado en boca con una acidez excelentemente balanceada.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Se realiza cosecha manual y selección de racimos. Un 50% del vino se almacena en tanques de acero inoxidable y el otro 50% realiza la fermentación maloláctica.

**CRIANZA** Se añeja la mitad del vino en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso.

**POTENCIAL DE GUARDA** 5 años

**SERVICIO** 10°-12° C

**MARIDAJE** Acompaña excelentemente a las carnes blancas, pasta con salsa blanca, espárragos o queso fresco.

**ALCOHOL\*** 13,5%

**ANTECEDENTES DE PREMIOS**

91 PUNTOS, *James Suckling*, 2019.

# TRAPICHE

## OAK CASK SELECTED VINEYARDS

### MALBEC



**ORIGEN** Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Malbec

**VIÑEDOS** Se encuentran en la zona alta del Río Mendoza, Provincia de Mendoza.

**NOTAS DE CATA** De tonos rojos intensos con reflejos violáceos.

Aroma frutal con notas de ciruelas y cerezas. Se aprecia redondo en boca con un toque de trufas y vainilla.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Se realiza cosecha manual y despallillado.

Contacto sutil con la madera. Fermentación maloláctica natural.

**CRIANZA** 9 meses.

**POTENCIAL DE GUARDA** 5 años

**SERVICIO** 16°-17° C

**MARIDAJE** **Compañero** ideal para carnes a la parrilla, pasta, comida sazonada y quesos semiduros como el gouda, gruyere y el edam.

**ALCOHOL\*** 13,5%

**ANTECEDENTES DE PREMIOS**

91 PUNTOS, *James Suckling*, 2021; 91 PUNTOS, *James Suckling*, 2020; 91 PUNTOS, *James Suckling*, 2019.

# TRAPICHE

## OAK CASK SELECTED VINEYARDS

### CABERNET SAUVIGNON



**ORIGEN** Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Cabernet Sauvignon

**VIÑEDOS** Se encuentran en la zona alta del Río Mendoza, Provincia de Mendoza.

**NOTAS DE CATA** Intenso color oscuro con aroma a ciruela, frutos del bosque y un toque de regaliz. Un vino agradable gracias a la presencia de zarzamoras y chocolate con un toque a tostado en boca. Se presenta fresco y limpio al paladar.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Se realiza cosecha manual y despallillado.

Fermentación maloláctica natural.

**CRIANZA** 9 meses

**POTENCIAL DE GUARDA** 5 años

**SERVICIO** 16°-17° C

**MARIDAJE** Acompaña bien a carne asada picante, pollo y pato, así como a quesos como el queso azul y cheddar.

**ALCOHOL\*** 13,5%

**ANTECEDENTES DE PREMIOS**

90 PUNTOS, *James Suckling*, 2021; 90 PUNTOS, *James Suckling*, 2020; 90 PUNTOS, *James Suckling*, 2019.

*\*Tenga presente que este es un objetivo y podría variar acorde a la cosecha.*

# TESORO

OUR TREASURE FROM HIGH ALTITUDE VINEYARDS

MENDOZA, ARGENTINA

Desde 1883 exploramos el suelo argentino en busca del *terroir* ideal para cultivar nuestras uvas.

Trapiche Tesoro, una gema en botella, expresa los varietales, suelos y clima de nuestros viñedos de mayor altura ubicados en los suelos aluviales andinos del Valle de Uco.



## TESORO

OUR TREASURE FROM HIGH ALTITUDE VINEYARDS

### CHARDONNAY



**ORIGEN** Valle de Uco, Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Chardonnay

**VIÑEDOS** Los Árboles, Valle de Uco

**TASTING NOTES** Un Chardonnay con aroma de manzana roja, mango y piel de limón de capas untuosas y un toque de caramelo. En boca se presenta de cuerpo medio y con un final de cremosidad mantecosa.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Cosecha manual y despalillado. Se fermentó por 28 días( inclusive la fermentación maloláctica) y paso por madera.

**CRIANZA** Fudres de roble durante 9 meses (95% francés y 5% americano).

**POTENCIAL DE GUARDA** 5 años

**SERVICIO** 10°-12° C

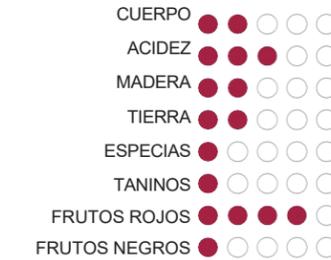
**MARIDAJE** Ideal para acompañar mariscos, pescados, carne blanca y pastas y perfecto para maridar con frutas de estación y quesos blancos.

**ALCOHOL\*** 13,5%

## TESORO

OUR TREASURE FROM HIGH ALTITUDE VINEYARDS

### MALBEC



**ORIGEN** Valle de Uco, Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Malbec

**VIÑEDOS** La Consulta y Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

**NOTAS DE CATA** Expresa aroma de frutos rojos tales como ciruela, mezclado con notas de vainilla y pimienta negra. De cuerpo medio en boca con taninos muy sedosos.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Cosecha manual y despalillado. Posteriormente se fermenta por 3 días con levadura nativa por 18 días y se realiza fermentación maloláctica.

**CRIANZA** En barriles de roble y fudres de segundo y tercer uso durante 14 meses (80% francés y 20% americano).

**POTENCIAL DE GUARDA** 8 años

**SERVICIO** 16°-17° C

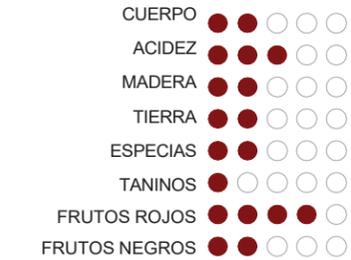
**MARIDAJE** Ideal para acompañar carnes a la parrilla, estofados y pasta con salsa de hongos, así como es perfecto para maridar con quesos.

**ALCOHOL\*** 14%

## TESORO

OUR TREASURE FROM HIGH ALTITUDE VINEYARDS

### CABERNET SAUVIGNON



**ORIGEN** Valle de Uco, Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Cabernet Sauvignon

**VIÑEDOS** Los Árboles, Valle de Uco.

**NOTAS DE CATA** Aromas de cerezas y grosellas con notas de especias y tabaco. De cuerpo medio con taninos aterciopelados, final con notas afrutadas y moca.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Cosecha manual y despalillado. Posteriormente se macera por 5 días y se fermenta durante 20 días con levadura nativa y se realiza fermentación maloláctica en contacto con madera.

**CRIANZA** En barriles de roble y foudres de segundo y tercer uso durante 14 meses (80% francés y 20% americano).

**POTENCIAL DE GUARDA** 8 años

**SERVICIO** 16°-17° C

**MARIDAJE** Ideal para acompañar carnes asadas, platos picantes, charcutería y quesos duros tales como parmesano y pecorino.

**ALCOHOL\*** 14%

*\*Tenga presente que este es un objetivo y podría variar acorde a la cosecha.*

# TRAPICHE MEDALLA

MENDOZA, ARGENTINA

Este vino simboliza un homenaje a nuestra trayectoria, al lanzarse en 1983 con motivo de la conmemoración de 100 años de hazañas y aventuras de Trapiche, ya que ciertamente sabemos hacer historia. Un vino excepcional que se elabora de uvas provenientes principalmente de viñedos antiguos de la Primera Zona de Mendoza, la región vitivinícola de vinos de alta gama de la provincia.



## TRAPICHE MEDALLA

CHARDONNAY



**ORIGEN** Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Chardonnay

**VIÑEDOS** Viñedos exclusivos de 1200 metros sobre el nivel del mar en Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza.

**NOTAS DE CATA** Un Chardonnay muy frutado con aromas a frutas tropicales y sutiles notas especiadas, de madre selva y *brioche*. En boca se presenta crujiente y carnoso, con sabores frutados y mineralidad. De final encantador y persistente.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Cosecha manual y fermentación maloláctica parcial.

**CRianza** 9 meses en roble francés.

**CRianza EN BOTELLA** 6 meses

**POTENCIAL DE GIARDA** 8 años

**SERVICIO** 10°-12° C

**MARIDAJE** Ideal para combinar con mariscos, pescados, carnes blancas como el pavo, platos picantes, arroces y pastas. Asimismo, marida bien con quesos blancos como el cotija o el cheddar.

**ALCOHOL\*** 13,5%

**ANTECEDENTES DE PREMIOS**

93 PUNTOS, *James Suckling*, 2021; 93 PUNTOS, *James Suckling*, 2019; 93 PUNTOS, *James Suckling*, 2018

## TRAPICHE MEDALLA

MALBEC



**ORIGEN** Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Malbec

**VIÑEDOS** Ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, en la provincia de Mendoza.

**NOTAS DE CATA** De un intenso color púrpura con tonalidades violáceas, este malbec expresa aromas concentrados de frutos rojos, cerezas y pasas de uvas. Se destacan notas de pan tostado, coco y vainilla gracias a su crianza en roble francés de primer uso. En el paladar despliega los mejores atributos con taninos dulces, suaves e intensos que le brindan untuosidad, volumen y carnosidad. Los sabores de fruta madura se fusionan perfectamente con madera ahumada y aromática, por lo que deja un final de boca placentero y persistente.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Cosecha manual, fermentación en pequeñas cubas de cemento y fermentación maloláctica natural.

**CRianza** 80% del vino se añeja durante 18 meses en barricas de roble francés de primer uso y 20% en tanques de cemento.

**CRianza EN BOTELLA** 6 meses

**POTENCIAL DE GUARDA** 10 años

**SERVICIO** 17°-19° C

**MARIDAJE** Ideal para acompañar carnes a la parrilla, pastas, cocina condimentada y quesos semiduros como gouda, gruyere y edam.

**ALCOHOL\*** 14,5%

**ANTECEDENTES DE PREMIOS**

92 PUNTOS, *James Suckling*, 2020; 92 PUNTOS, *James Suckling*, 2018; 92 PUNTOS, *James Suckling*, v2017

## TRAPICHE MEDALLA

CABERNET SAUVIGNON



**ORIGEN** Mendoza, Argentina

**VARIETAL** Cabernet Sauvignon

**VIÑEDOS** Ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, en la provincia de Mendoza.

**NOTAS DE CATA** De color rojo intenso con tonos violetas. Expresa aromas muy complejos con notas de ciruela, pimientos verdes, pasas de uva, tabaco y un delicado toque a roble. En boca es muy persistente, con taninos suaves y maduros.

**ENÓLOGO** Sergio Eduardo Casé

**ELABORACIÓN** Cosecha manual, maceración en frío en cubas pequeñas y fermentación maloláctica natural.

**CRianza** 80% del vino se añeja durante 18 meses en barricas de roble francés de primer uso y 20% en tanques de cemento.

**CRianza EN BOTELLA** 6 meses

**POTENCIAL DE GUARDA** 10 años

**SERVICIO** 17°-19° C

**MARIDAJE** Ideal para acompañar carnes grasas ahumadas o pasta rellena con salsas aromáticas.

**ALCOHOL\*** 14%

**ANTECEDENTES DE PREMIOS**

92 PUNTOS, *James Suckling*, v2020; XX PUNTOS, *James Suckling*, 2018; 93 PUNTOS, *James Suckling*, 2017

*\*Tenga presente que este es un objetivo y podría variar acorde a la cosecha.*



500 REDWOOD BLVD. SUITE 200 NOVATO, CA 94947  
WXBRANDS.COM © WX BRANDS, NOVATO, CA