



PELLERITI PRIORE

T I M E L E S S S E L E C T I O N S

DOS PERSONAS, UNA FILOSOFÍA.

FILOSOFÍA

PELLERITI PRIORE, es un portafolio de vinos diversos en su representación geográfica y excepcionales en calidad, bajo una filosofía, un equipo, una marca, impulsados por la visión compartida de Marcelo Pelleriti y Miguel Priore.

PELLERITI PRIORE representa nuestro pacto de producir solo la máxima expresión del terroir.

Nuestra aspiración es ambiciosa: elaborar los Grand Cru de Mendoza a partir de viñedos selectos en Valle de Uco y Luján de Cuyo. Nuestros Malbec, Cabernet Franc y blends exhiben la esencia de los terruños mendocinos.

Con una amplia experiencia, identificamos parcelas únicas con potencial para definir los Grand Crus de Mendoza. Estos antiguos viñedos se han convertido en la piedra angular de los vinos de PELLERITI PRIORE, capturando la diversidad de los mejores terruños de Mendoza. Nuestra meticulosa selección de parcelas refleja nuestra dedicación a la excelencia.

A lo largo del camino, hemos aprendido a seleccionar aquellas tierras con el potencial de producir los mejores vinos. No es un logro inmediato, sino el resultado de años de experiencia en el cultivo y la elaboración de vinos, perfeccionando la intuición y la percepción del potencial de un terroir. Con el tiempo, se desarrolla la visión necesaria para transformar un terroir en el vino que está destinado a producir.

HISTORIA

MARCELO PELLERITI & MIGUEL PRIORE están a la vanguardia del mundo del vino, infundiendo a la industria su distintiva experiencia y una visión unificada hacia el futuro. En 2009, forjaron una asociación armonizando la enología con la destreza empresarial con su primera empresa, "Marcelo Pelleriti Wines", produciendo sus primeros tres barriles (900 botellas) de vinos de alta gama.

Celebrando el arte de la vinificación, compraron uvas de pequeños productores, llevaron a cabo procesos de vinificación en una bodega externa, y finalizaron sus añadas; etiquetando, marcando, almacenando y desarrollando canales estratégicos de distribución para sus vinos.

Con su inicio en 2023, el vino PELLERITI PRIORE refleja un estilo distintivo, una mezcla característica de calidad y carácter que soporta la prueba del tiempo. Mirando hacia el futuro, abrazan un objetivo ambicioso: elaborar el Gran Cru del Nuevo Mundo con un devoto respeto por su terroir único y biodiversidad.

Juntos, han cultivado una comunidad que refleja su espíritu empresarial compartido al nutrir un colectivo rico en experiencia, firmeza, camaradería e integridad. La nueva empresa de Marcelo y Miguel tiene como objetivo inscribir la rica narrativa vitivinícola de Argentina en el contexto más amplio de la historia vitivinícola mundial.



Marcelo comparte: "Encontrar a Miguel en el camino me abrió un mundo lleno de certezas, permitiéndome crear libremente, descansar mi mente. Solo con esa paz se puede crear y entender que la evolución personal y profesional va de la mano con la evolución del mercado, con la evolución de los vinos de culto."

En el corazón de su operación se encuentra un equipo de expertos en vinos altamente capacitados, con más de 250 años de experiencia combinada en el arte matizado de la elaboración de vinos en 40 mercados globales. El compromiso de la empresa con la innovación, calidad y excelencia son valores que han sido fundamentales para su continuo crecimiento y éxito. La ambición de Marcelo y Miguel es grande pero clara: producir vinos extraordinarios que dejen una marca indeleble en el paladar de los amantes del vino y entusiastas, pero también magnifiquen el prestigio del patrimonio vitivinícola de Argentina en todo el mundo.



Miguel expresa: "A lo largo de los años, me he dedicado al estudio profundo y exploración de los distintos terroirs de Mendoza y la rica variedad de vinos extraordinarios que pueden producir. Cuando Marcelo propuso nuestra colaboración, su certeza fue contagiosa y juntos abrazamos la oportunidad de unir nuestros sueños. Mi principal ambición ha sido crear vinos icónicos con un atractivo atemporal que nos permita trascender generaciones en los mercados globales."

SOBRE MARCELO PELLERITI

Marcelo Pelleriti, a los 54 años, fusiona magistralmente el arte de la enología con el entendimiento del emprendimiento en la industria del vino. Nacido y criado en Mendoza, Argentina, Marcelo Pelleriti es un enólogo de renombre mundial que entrelaza con maestría el encanto del viejo mundo de la vinificación francesa con los audaces sabores del nuevo mundo de la viticultura argentina.

Reconocido por su magistral creación de vinos de alta calidad, especialmente Malbec, alcanzó nuevas alturas al convertirse en el primer enólogo argentino en obtener la prestigiosa puntuación de 100 puntos del renombrado crítico Robert Parker en 2010 por su exquisita creación francesa, Château La Violette en Pomerol. "Recuerdo cada cosecha en ambos hemisferios, caminando por los grandes castillos con Michel, como Ausone, mi vino favorito, o Figeac, o degustando cada añada de Pétrus... Comprendiendo lo que significa la textura y el envejecimiento de los vinos de culto. Esa experiencia no existe en ningún libro; me llevó a cultivar un paladar privilegiado".

Pelleriti siempre ha mantenido una profunda conexión con la tierra. Recuerda con cariño los días formativos de su juventud en una granja, donde él y su abuelo trituraban uvas para hacer vino casero (patero). Estos humildes comienzos han moldeado profundamente su carrera, recordándole la esencia de la vinificación.

Comenzando su primera empresa a los 19 años, cultivó semillas certificadas de cebolla, estableció un sistema de operación de crecimiento de plantas bajo techo y creó diseños de paisajismo residencial respaldados por el INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) de Argentina. Los logros académicos de Pelleriti incluyen una licenciatura en Enología y Horticultura y una Maestría en Gestión, una base que ha enriquecido a través de la experiencia práctica en el viñedo junto con su destreza en la artesanía sutil de la vinificación. En medio de los venerados viñedos de Burdeos, Francia, Marcelo perfeccionó su experiencia en viticultura, pasando veintidós cosechas en los castillos más ilustres de la región.

Los logros profesionales iniciales de Pelleriti comenzaron en Grupo Bemberg (1994-2001), donde fue parte integral de la división de Control de Calidad de Eco De Los Andes, agua mineral de manantial. Luego supervisó la implementación de normas de calidad en colaboración con organizaciones internacionales, pasando eventualmente al sector de producción. Durante su

mandato en la gestión de calidad, estableció y dirigió un panel de cata de agua mineral. Su liderazgo en este rol implicó entrenar al equipo para identificar posibles irregularidades de sabor a través de rigurosos controles de calidad, manteniendo así el alto estándar del producto.

Fue en 1994 cuando Marcelo incursionó en el negocio del vino, creando su narrativa no solo como enólogo sino también como empresario. Su incursión en la propiedad de bodegas comenzó con la creación de Bodega Matices de Abril, comenzando modestamente con una producción de tan solo 1,000 botellas y escalando rápidamente a 20,000, marcando el inicio de un legado enológico.

Mentorado por el célebre Michel Rolland, enólogo de Burdeos y fundador de Clos de los Siete, el estilo característico de Marcelo está grabado en ambos hemisferios. Marcelo relata su experiencia a través de los viñedos de Francia, donde pasó veintidós cosechas, degustando y aprendiendo, una educación que describe como más allá de la imaginación. Su filosofía se basa en la paciencia, la comprensión y la resiliencia, cualidades que lo han convertido en un líder en su campo y una inspiración para quienes lo rodean.

Pelleriti muestra su maestría a través de un portafolio diverso que incluye Malbec, Cabernet Franc y blends tintos. Los vinos son conocidos por combinar métodos centenarios con sus técnicas de 'microvinificación' caracterizadas, creando vinos que resuenan con tradición y modernidad y están diseñados para madurar maravillosamente con el tiempo.

Pelleriti se enorgullece de ser un enólogo que entiende lo que implica un vino comercial y un vino de culto, resultando en vinos de una textura y aroma excepcionales que reflejan genuinamente su origen. Sus técnicas innovadoras y hábiles en la vinificación han elevado significativamente el estatus de los vinos argentinos, mostrando el rico potencial de Mendoza, Argentina, como un paraíso vinícola sudamericano.

Marcelo Pelleriti, un verdadero amante de la vida, es inflexible en sus valores, apreciando su libertad, paz, salud y familia. También alberga una pasión por la música, considerándola su llamado alternativo y complemento espiritual a su arte de la vinificación. Encuentra consuelo en su colección de guitarras, y su estudio de música sirve como fuente de alegría, enriqueciendo su proceso creativo en la viticultura.

SOBRE MIGUEL PRIORE

Miguel Priore, nativo de Mendoza, Argentina, quien ahora divide su tiempo entre Miami y Mendoza, es un ejecutivo experimentado con más de 25 años de trayectoria en el vino, los negocios y el emprendimiento. Miguel representa un testimonio de resiliencia y espíritu empresarial. Emergió de la turbulencia económica de Argentina con un acumen empresarial que trasciende fronteras. La recesión económica en Argentina de 1998 a 2001 fue un capítulo crucial en su vida, obligándolo a ingresar al mundo laboral a los 21 años.

Su primer acercamiento a la industria del vino ocurrió en el año 2004, cuando su curiosidad lo llevó a realizar un curso de vinos en el Instituto Nacional de Viticultura para expandir sus conocimientos sobre la bebida emblemática de su región. En aquel entonces, nunca imaginó que este simple interés lo llevaría a un camino tan fascinante. Cuatro años más tarde, tuvo el privilegio de conocer a su actual socio, Marcelo Pelleriti. Fue en el contexto de su trabajo en una bodega de capitales franceses, donde Marcelo ejercía como Director Enológico. Su encuentro fue el comienzo de una colaboración que cambiaría el rumbo de sus vidas. Un año después, decidieron emprender juntos en esta apasionante industria, dando origen a su propio proyecto que hoy conocemos como PELLERITI PRIORE. Desde entonces, han trabajado incansablemente para crear vinos de calidad excepcional y compartir su pasión por el arte de la viticultura con el mundo. Miguel desempeñó un papel fundamental en transformar el emprendimiento en uno de los principales productores de vino en Mendoza.

Priore posee una Licenciatura en Administración de Empresas, varios MBAs, una especialización en Marketing de Vinos y múltiples certificaciones avanzadas en vinos. Sus logros académicos complementan su experiencia práctica y contribuyen a su enfoque estratégico en la industria vinícola. La reputación de Miguel por la excelencia está arraigada en su profunda conexión con la tierra, que informa su filosofía como enólogo. Su rigor intelectual y conocimiento exhaustivo están profundamente enraizados en el intrincado proceso de vinificación y cultivo de viñedos.

En los primeros años de su empresa, Miguel gestionó todas las facetas del negocio por sí solo, llevando la oficina en una mochila naranja. Su compromiso y liderazgo fueron cruciales para el crecimiento de la empresa. En los últimos 15 años, ha construido con éxito un equipo directivo altamente

experimentado, contribuyendo al reconocimiento de la empresa por su excelencia e innovación en la industria del vino. “En los primeros días de nuestro emprendimiento, el equipo era reducido, pero nuestras ambiciones eran ilimitadas. Contraté a un estudiante de contabilidad cuya perspectiva fresca se convirtió en instrumental en el intrincado baile de nuestras operaciones diarias. Nuestro espacio de trabajo era modesto; nuestro primer escritorio fue simplemente la caja de nuestra primera impresora multifuncional, un símbolo de nuestros humildes comienzos y la mentalidad innovadora que impulsó nuestro crecimiento”.

Bajo el astuto liderazgo de Miguel, la expansión global de la empresa vio un notable aumento en las exportaciones, pasando de 9,000 a 600,000 botellas anuales entre 2013 y 2023. En Argentina, su enfoque estratégico en el desarrollo comercial resultó en un crecimiento sustancial, desde la primera venta de 60 botellas en 2011 hasta 50,000 botellas por año en todo el país.

Como dedicado embajador del vino argentino, el compromiso de Miguel va más allá de las operaciones comerciales mientras realiza exhaustivas investigaciones para comprender mejor el potencial de los diversos terroirs de Mendoza y el rico espectro de vinos excepcionales que pueden producirse. Sus viajes lo llevaron a estudiar los factores de éxito de productores icónicos en lugares emblemáticos del Viejo y del Nuevo Mundo.

Miguel Priore se destaca como una figura dinámica e influyente en la industria del vino; su ojo para la distinción, paladar discerniente y dedicación a la innovación no solo han moldeado el éxito de PELLERITI PRIORE, sino que también lo han posicionado como un respetado líder en la industria vinícola global: un verdadero estratega y visionario, su pasión y devoción por la viticultura lo distinguen de manera única en el campo. Describiéndose como un prolífico generador de ideas y un líder que construye maravillas, el compromiso de Miguel con la excelencia enológica e innovación permanece firme.

FLAGSHIP WINES

VINOS INSIGNIA



SIGNATURE
MALBEC

SIGNATURE
CABERNET FRANC

SELECTED PARCEL
MALBEC

La bandera insignia de nuestra experiencia en vinificación, cuidadosamente elaborados para mostrar un estilo único y representar nuestro compromiso con la excelencia.

CULT WINES

VINOS DE CULTO



HOSTAGE
MALBEC

HERITAGE
MALBEC

BLEND OF TERROIR

GRAND CUVEE

Tesoros meticulosamente elaborados con producción limitada, mezcla excepcional de calidad y carácter que resiste el paso del tiempo.

MAPA





SIGNATURE MALBEC

Nuestro Malbec ejemplifica la maestría vinícola de Argentina, guiado por un estilo llevado a la perfección.

La magia ocurre en la bodega, donde Marcelo fusiona una selección de barricas y recipientes en una sinfonía de sabores que captura la esencia misma de Mendoza. Cada botella de nuestro Signature Malbec es un capítulo, un testimonio de la riqueza de la tierra y del talento incomparable de Marcelo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad 100% Malbec

Vinificación Maceración en frío a 8°C durante 10 días.
Fermentación alcohólica a temperatura controlada y pigeage manual.
Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza El 80% del vino pasa 12 meses en barricas de roble francés (de 2° y 3° uso), con 6 meses de almacenamiento en botella.

Viticultores Marcelo Pelleriti & Miguel Priore

Precio Sugerido de Venta \$28

Producción 10.000 cajas (9L)

Nuestro compromiso con la calidad garantiza una expresión elegante de la variedad, con una finura notable, textura aterciopelada y ricos sabores a frutos oscuros, dejando una impresión duradera que cautiva todos los sentidos.

PUNTOS ÚNICOS DE VENTA



VARIEDAD EMBLEMA

Un ícono argentino, Signature Malbec es nuestra bandera hacia el mundo.



ALTITUD

Complejo, con taninos suaves y un gran potencial de envejecimiento.



VERSATILIDAD PARA MARIDAR

Cuerpo medio y acidez equilibrada.



TRADICIÓN CONSAGRADA

Marcelo elaboró sus primeras botellas de Malbec en 1994.

Marcelo Pelleriti



SIGNATURE CABERNET FRANC

Nuestro Cabernet Franc abraza la tradición con un toque moderno, diseñado para encantar al paladar. Inspirado en Pomerol, encarna la finesa y sofisticación. A través de la cuidadosa selección de tanques y barricas, se logra un estilo específico, resultando en delicados aromas, texturas suaves y un final persistente que hablan de su artesanía.

Cada botella de Signature Cabernet Franc es un capítulo, un testimonio de la riqueza de Mendoza y del talento incomparable de Marcelo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad 100% Cabernet Franc

Vinificación Maceración en frío a 8°C durante 10 días. Fermentación alcohólica a temperatura controlada y pigeage manual. Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza El 80% del vino pasa 12 meses en barricas de roble francés (de 2° y 3° uso), con 6 meses de almacenamiento en botella.

Viticultores Marcelo Pelleriti & Miguel Priore

Precio Sugerido de Venta \$28

Producción 10.000 cajas (9L)

PUNTOS ÚNICOS DE VENTA



EXCELENCIA EN VINIFICACIÓN

Un enólogo experimentado con dos décadas de experiencia en Pomerol.



OPORTUNIDAD DE MERCADO Como una variedad única, el Cabernet Franc no está asociado con ninguna región vinícola específica del mundo.



PERFIL DE SABOR ÚNICO

Una elección distintiva para los aficionados al vino.

FRESCO: ciruelas rojas, grosellas rojas

HERBAL: pimienta verde, menta

ESPECIADO: pimienta, pimentón

Marcelo Pelleriti



SELECTED PARCEL

Una expresión singular, impulsada por el terroir, proveniente de parcelas seleccionadas en La Consulta. La Consulta se erige como un legado vivo de los antiguos viñedos de Malbec, donde las viejas vides le dieron a nuestro Malbec Argentino una identidad única, caracterizada por flores violetas, frutos jugosos y, sobre todo, taninos dulces y suaves que han ganado aclamación global.

El nombre rinde homenaje al año en que el Malbec fue originalmente importado desde Francia a Argentina por Michel Pouget. Nuestro objetivo es preservar la esencia de los "Viejos Malbecs", lo que lo distingue de las versiones más contemporáneas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad 100% Malbec

Vinificación Maceración en frío durante 10 días. Fermentación en acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza 12 meses en barricas de roble francés de 2° uso. 12 meses en botella.

Viticultores Marcelo Pelleriti & Miguel Priore

Precio Sugerido de Venta \$30

Producción 10.000 cajas (9L)

DESCRIPCIÓN DEL MALBEC

Taninos elegantes, suaves y dulces.
Sabores de frutas rojas y negras.



DATOS DEL TERROIR

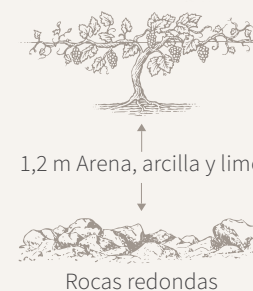
Región: La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza

Altitud: 1.000 msnm (3300 pies)

Suelo: Mezcla de arcilla arenosa y fondo rocoso. Profundidad del suelo superficial 1,2 m (3,9 pies)

Amplitud Térmica: 14°C (57,2°F)

Riego: Deshielo puro de los Andes.



1853
Old Vine Estate



ALTAMIRA SINGLE VINEYARD

Un viñedo único que verdaderamente expresa el utópico terruño de Paraje Altamira.

Con 4.5 hectáreas de extensión y suelos enriquecidos durante setenta años, nuestro propósito se afirma: producir un Malbec que sea una genuina expresión de Paraje Altamira.

En nuestra búsqueda por elaborar vinos con alma, carácter y un pasado venerable, quedamos cautivados por el terruño utópico de Paraje Altamira, en la región de Mendoza, que nos cautivó con sus encantadoras altitudes, noches frescas, mañanas bañadas por el sol y los únicos suelos ricos en minerales de caliza aportados por el volcán Tupungato.

Paraje Altamira es un faro en el mundo vitivinícola, forjando vinos de calibre excepcional y personalidad audaz. Nuestro Malbec Hostage, con sus taninos sedosos y su seductora característica mineral, es el fruto de una dedicación inquebrantable para capturar la esencia de nuestra tierra.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad 100% Malbec

Vinificación Maceración en frío durante 10 días a un máximo de 8°C. 90% fermentación en acero inoxidable, 10% fermentación en barrica (microvinificación). Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza 12 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

Viticultores Marcelo Pelleriti & Miguel Priore

Precio Sugerido de Venta \$70

Producción 1.650 cajas (9L)

Rendimientos 3.900 kg por hectárea (3481 lbs/ acre)

DESCRIPCIÓN DEL MALBEC

Color violeta intenso. Notas de frutas frescas y minerales. Taninos redondos, sensación suave en boca.



DATOS DEL TERROIR

Región: Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza

Plantación: Hace más de 70 años

Altitud: 1.100 msnm (3.600 pies)

Superficie: 4,5 hectáreas (11 acres)

Suelo: Suelo franco-arenoso poco profundo. Grava cubierta con carbonato de calcio en la superficie y el fondo. Drenaje óptimo.

Profundidad del suelo superficial: 0,7m (2,3 pies)

Amplitud Térmica: 14°C (57,2°F)

Riego: Deshielo puro de los Andes



HOSTAGE



96
POINTS

HERITAGE

Más de un siglo de historia en cada copa, Heritage hace eco de la resistencia de la genética francesa original del Malbec, traído en 1853.

Nuestro viñedo único en La Consulta es una reliquia apreciada de la genética francesa original del Malbec, con raíces que se remontan a 1853. Permaneció resiliente mientras sus contrapartes europeas sucumbieron a la devastadora epidemia de filoxera. Durante décadas, mientras muchos viñedos recurrieron a modificaciones genéticas para aumentar el rendimiento y la resistencia, el 1853 Old Vine Estate se mantuvo como un faro para la herencia genética del Malbec.

Un viñedo de 10 hectáreas plantado en 1910 por la familia Bianchetti, quienes emigraron de Italia, el viñedo se erige como un archivo viviente de la variedad Malbec, importada originalmente de Francia a Argentina por Michel Pouget en 1853. A través del mugroneo una técnica de viticultura tradicional, el ADN ancestral de las vides ha sido meticulosamente conservado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad 100% Malbec

Vinificación Microvinificación en barricas de roble francés de 225 litros. Maceración en frío durante 15 días. Rotación de bodega y pigeage manual.

Crianza 18 meses en roble francés (10% nuevo)

Viticultores Marcelo Pelleriti & Miguel Priore

Precio Sugerido de Venta \$70

Producción 2.000 cajas (9L)

Rendimiento: 2 plantas = 1 botella
3.700 kg por hectárea (3.302 lbs/acre)



DESCRIPCIÓN DEL MALBEC

Con cuerpo, fruta negra jugosa y un final lleno de sabor. Notas de nuez y cedro.



Técnica de reproducción:
"Mugrones"



DATOS DEL TERROIR

Región: La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza

Plantación: 1910

Altitud: 1.000 msnm (3.300 pies)

Superficie: 10 hectáreas (25 acres)

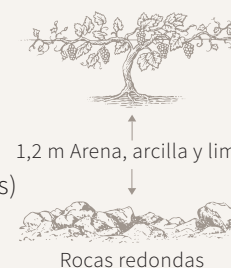
Suelo: Suelos pobres, mezcla de arena, limo y fondo rocoso.

Profundidad del suelo

superficial: 1,2 m (3,9 pies)

Amplitud térmica: 14°C (57,2°F)

Riego: Deshielo puro de los Andes



1853
Old Vine Estate



96
POINTS

BLEND OF TERROIR

Una verdadera expresión de las diversas regiones y variedades de Mendoza, combinadas con una maestría increíble, resultando en un vino excepcionalmente complejo y con múltiples capas.

El desafío detrás de nuestro Blend of Terroir es interpretar la naturaleza y sacar de ella el mejor vino posible. El objetivo es crear una obra maestra única que capture lo mejor que la tierra tiene para ofrecer, mostrando la diversidad y complejidad de

las regiones y variedades vinícolas de Mendoza.

Blend of Terroir es el lienzo de Marcelo, donde su talento brilla. Con la capacidad de degustar más de cien muestras diferentes, crea una mezcla en su mente, recordando componentes que se ajustarán perfectamente. Este blend es una verdadera demostración de su habilidad, revelando capas de complejidad que celebran el carácter único de cada terruño.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad 50% Malbec de La Consulta, 20% Cabernet Franc & Malbec cofermentados de Altamira, 20% Malbec de Agrelo, 10% Malbec de Altamira.

Vinificación Método de microvinificación en barricas de roble francés de 225 litros. Maceración en frío durante 10-15 días a 8°C. Rotación de barricas y pigeage manual.

Crianza 18 meses en roble francés (10% nuevo)

Viticultores Marcelo Pelleriti & Miguel Priore

Precio Sugerido de Venta \$70

Producción 1.000 cajas (9L)

NOTAS DE ENSAMBLAJE 2019

Una selección de parcelas dentro de La Consulta, Altamira y Agrelo, cada una aportando una esencia distinta a la composición final:

- 50% Malbec microvinificado - Parcela La Consulta: Notas florales y sutil terrosidad.
- 20% Cabernet Franc & Malbec cofermentados - Parcela Altamira: Frescura y textura.
- 20% Malbec - Parcela Agrelo: Frutas rojas y frutas oscuras.
- 10% Malbec - Parcela Altamira: Carácter mineral.

Marcelo Pelleriti



97
POINTS

GRAND CUVEE

Una obra maestra atemporal meticulosamente elaborada a través de una selección rigurosa en cada etapa de su desarrollo. Cada componente, singularmente atractivo y dotado de atributos suntuosos, representa el epítome de la evolución de la vitivinicultura argentina. Este vino es la culminación de una experiencia incomparable, un compromiso inquebrantable y una pasión profunda, prometiendo un viaje excepcional a través del terroir y la tradición argentina.

Cuidadosamente seleccionado de las mejores parcelas de viñedos y barricas de microvinificación, destinado a crear una obra maestra atemporal. Elaborado meticulosamente para ser

disfrutado en el presente y madurar elegantemente durante las próximas décadas.

En nuestros primeros días, la idea de crear un vino capaz de envejecer durante décadas era simplemente una aspiración. Grand Cuvee es prueba de que, con experiencia, compromiso y pasión, los sueños realmente pueden hacerse realidad en forma de vinos excepcionales y dignos de envejecimiento. Grand Cuvee encarna la excelencia y calidad incomparables y muestra la evolución de la vitivinicultura argentina, invitando a experimentar el viaje a través de cada botella cuidadosamente elaborada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad 40% Malbec de La Consulta, 30% Cabernet Franc & Malbec cofermentados de Altamira, 20% Malbec de Agrelo, 10% Malbec de Altamira.

Vinificación Cada racimo es desgranado a mano y colocado en barricas de roble francés de 225 litros. Maceración en frío a 8°C durante 20 días para obtener delicadamente más componentes aromáticos. Rotación de barricas y pigeage manual a diario.

Crianza 24 meses en barricas de roble francés. 3 años de estiba en botella.

Viticultores Marcelo Pelleriti & Miguel Priore

Precio Sugerido de Venta \$130

Producción 500 cajas (9L)



2019 TOP 20 MEJORES BARRICAS

La selección de las mejores 20 barricas 2019 presenta una cuidadosa combinación de: 40% Malbec de viñedos antiguos en La Consulta, 30% Cabernet Franc & Malbec cofermentados de Altamira, 20% Malbec de Alto Agrelo y 10% Malbec de viñedos antiguos en Altamira. Cada año, Marcelo y Miguel seleccionan meticulosamente las parcelas y plantas según su potencial para capturar las mejores expresiones del terroir mendocino. El resultado son vinos que pueden disfrutarse hoy y evolucionar con elegancia durante los próximos 20 años.



TÉCNICA DE MICROVINIFICACIÓN

Elaboración enfocada en lograr vinos de gran complejidad, con un equilibrio preciso entre la crianza en roble y la tipicidad varietal, resaltando nuestro estilo único.



POTENCIAL DE GUARDA

Creado para disfrutarse hoy y evolucionar maravillosamente durante 15 a 30 años.

Marcelo Pelleriti

UN CAMINO MARCADO POR UN RECONOCIMIENTO EXCEPCIONAL

MARCELO PELLERITI SIGNATURE MALBEC	2022 95 JS	2021 95 JS	2020 94 JS	2020 93 TA	2019 94 JS	2019 93 TA	2018 95 JS				
MARCELO PELLERITI SIGNATURE CABERNET FRANC	2022 93 JS	2021 94 JS	2020 94 JS	2019 95 JS	2018 95 JS	2017 95 JS					
1853 OLD VINE ESTATE SELECTED PARCEL	2021 95 JS	2021 93 TA	2020 GOLD BWT	2019 95 JS	2019 GOLD AWT	2019 GOLD BWT	2017 94 DS	2017 GOLD BWT	2016 94 JS	2015 94 JS	
HOSTAGE ALTAMIRA	2021 96 JS	2021 94 TA	2020 93 JS	2020 GOLD BWT	2019 95 DE	2019 93 JS	2019 GOLD BWT				
1853 OLD VINE ESTATE HERITAGE	2019 96 JS	2019 94 TA	2018 93 JS	2018 GOLD BWT	2018 GOLD AWT	2017 94 JS	2017 GOLD BWT	2017 GOLD AWT	2016 GOLD BWT	2012 DOUBLE GOLD WSWA	
MARCELO PELLERITI BLEND OF TERROIR	2019 96 JS	2019 94 TA	2018 95 JS	2017 95 JS	2016 94 JS	2016 93 WE	2015 95 JS	2014 94 JS	2013 93 RP		
MARCELO PELLERITI GRAND CUVÉE	2019 97 JS	2019 95 TA	2015 96 JS	2012 93 JS	2011 94 RP	2011 93 JS					

AWT . Asia Wine Trophy - BWT . Berliner Wine Trophy - DE . Decanter - DS . Descorchados - JS . James Suckling - RP . Robert Parker - TA . Tim Atkin
VN . Vinous - WE . Wine Enthusiast - WSWA . Wine & Spirits Wholesalers of America



JAMESSUCKLING.COM

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Tim Atkin^{mw}

Decanter

WINEENTHUSIAST

Descor
ChadOS



VITICULTURA CONSCIENTE

Un Compromiso con Prácticas Sostenibles y el Enriquecimiento de la Comunidad



PRÁCTICAS ORGÁNICAS

Reducción de pesticidas y fertilizantes. Uso de cubiertas vegetales nativas.



BIODIVERSIDAD DEL VIÑEDO & RESILIENCIA CLIMÁTICA

Preservación de plantas, animales e insectos. Viñas viejas sin injertar.



APOYO A LA COMUNIDAD

Enriquecimiento de nuestra gente y tradiciones.



EFICIENCIA ENERGÉTICA

Reducción de residuos y vidrio. Gestión responsable del agua.



PELLERITI PRIORE
TIMELESS SELECTIONS

WWW.PELLERITIPRIORE.COM
sales@pelleritipriore.com