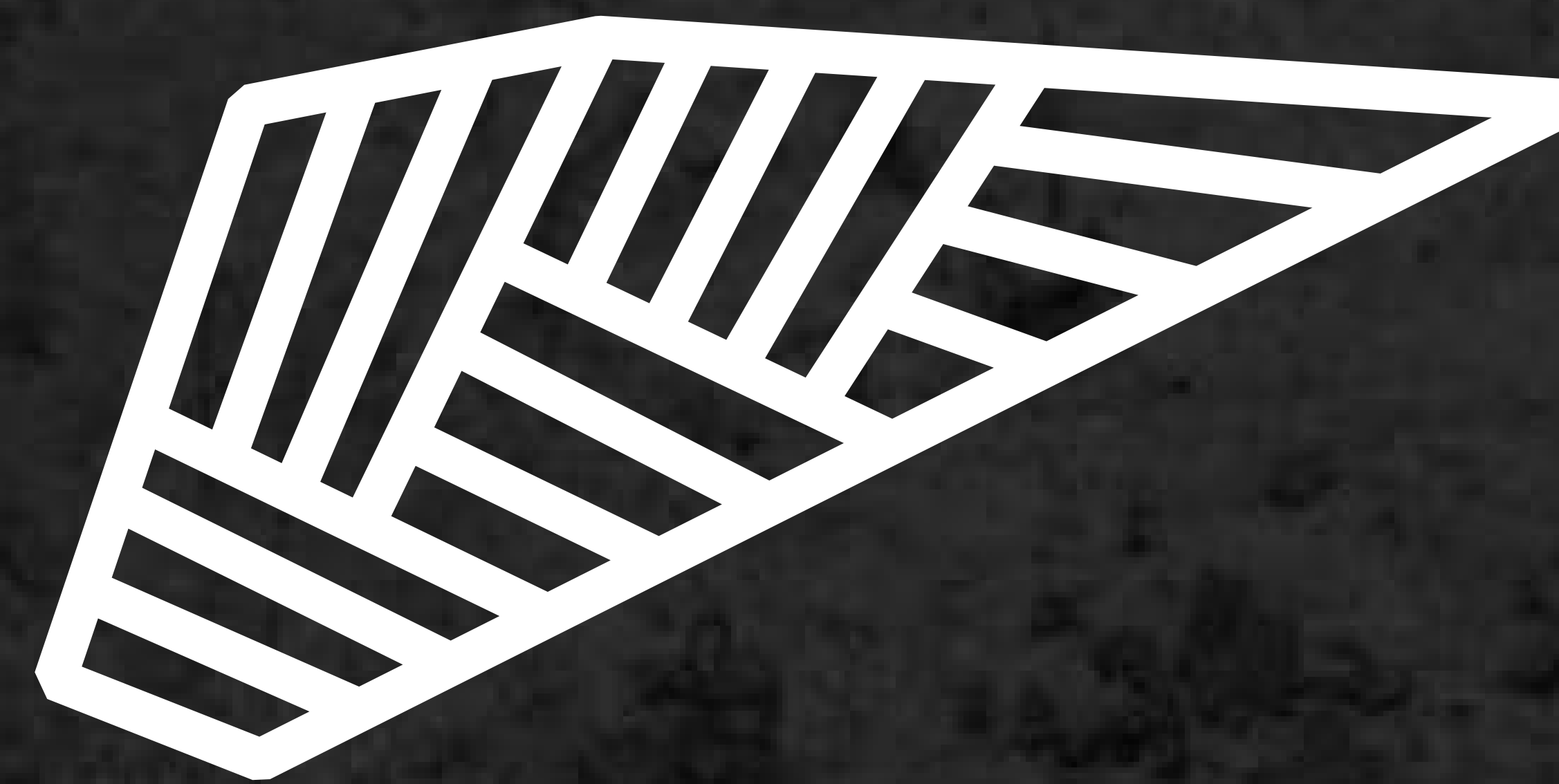




CORBEAU WINES

ARGENTINA

WWW.CORBEAUWINES.COM

CORBEAU WINES

EL LADO OSCURO DEL VINO





SOBRE LA MARCA

Corbeau Wines es un concepto completamente nuevo en la creación de productos diseñados para satisfacer a un público joven, audaz y explorador.

Presenta vinos tintos y blancos innovadores que rompen los estándares clásicos en cuanto a su composición, junto con una propuesta de consumo novedosa.

Su mirada reveladora, antes no contemplada en el segmento del mercado, invita a los consumidores a definir la intensidad de cada momento.

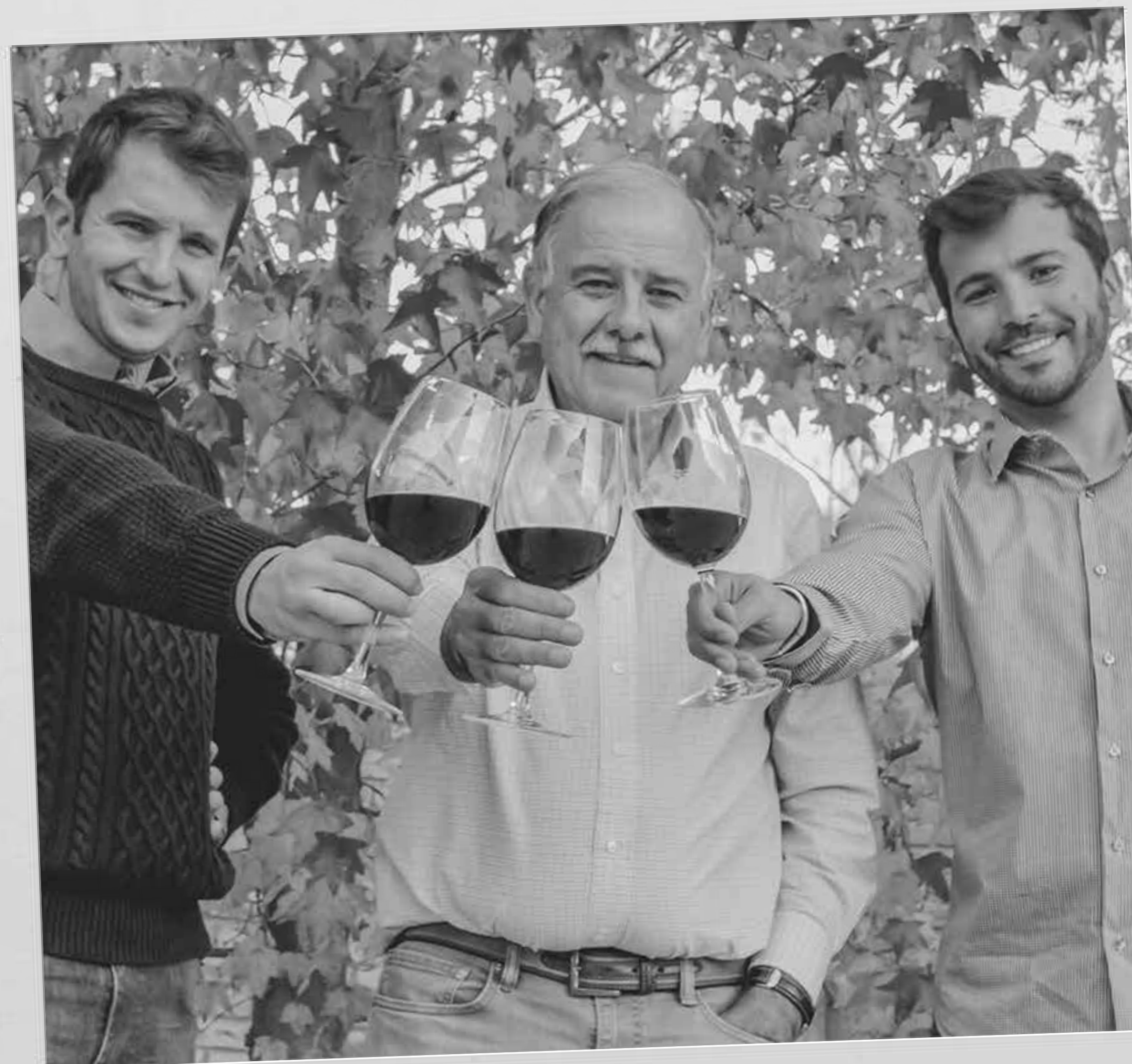
Originaria de la provincia de Mendoza, Argentina, y lanzada al mercado nacional en 2016, la bodega conquistó a un amplio sector con su línea Mad Bird, una verdadera revelación para los consumidores, atraídos por el particular diseño de su etiqueta.

La imagen insignia de la marca es el misterioso Cuervo Negro, antiguo compañero de la humanidad y hoy símbolo de ingenio, fortaleza y libertad.



NUESTRA FAMILIA, NUESTRO LEGADO

Junto a la etapa de evolución y revolución del panorama vitivinícola argentino, la Familia Rodríguez ha superado todos los desafíos y se ha readaptado a las nuevas expectativas de un mercado cambiante.



Corazón de herencia

Más de 80 años de conocimiento y experiencia en la industria, un nuevo enfoque y la vitalidad de una nueva cultura de consumidores, se conjugan en un proyecto que promete modificar los estándares empresariales.

Para el año 2001, en la Bodega se inició una reconversión total de sus viñedos, distinguiéndose por la implantación de uvas de mayor calidad que se ajusten a la elaboración de productos de igual calidad, y la coalescencia de nuevas tecnologías.

Con tecnología de punta y la nueva visión de jóvenes pero experimentados emprendedores, tanto el Enólogo Eduardo L. Rodríguez como el Brand Manager, Francisco J. Rodríguez, han sabido cumplir con las expectativas de este versátil mercado.

NUESTRA BODEGA, NUESTRA CASA

Corbeau Wines, un proyecto de la Familia Rodríguez en su tercera generación de productores; representada por Francisco J. Rodríguez –Brand Manager– y Eduardo L. Rodríguez –Enólogo–.

La Bodega está ubicada en la Provincia de Mendoza, al Oeste de la República Argentina, región que se destaca por la gran calidad y cantidad de cultivos agrícolas, con reconocimiento mundial.

Su misión es potenciar la expresión y calidad de las uvas y los procesos productivos, obteniendo vinos de calidad internacional que se ajustan al nuevo mercado mundial.

La vinificación se realiza con termomaceración. Este método único en Argentina es parte del secreto que expresa el alma de los vinos Mad Bird.

Actualmente la bodega cuenta con Certificaciones BMP y HACCP, así como también de Sustentabilidad bajo el protocolo de Bodegas de Argentina, con el fin de asegurar la máxima calidad.



NUESTRA TIERRA, NUESTRAS RAÍCES

La provincia de Mendoza es una de las capitales mundiales del vino y es la cuna del plan libertador del General San Martín.

Nuestros viñedos, ubicados al Este de la Provincia, son la plena expresión de las vides mendocinas.

Un constante contraste entre la tecnología que se integra al paisaje en una impecable y maravillosa armonía.



Los terrenos áridos y las dunas desérticas fueron acondicionados para dar espacio a plantaciones de carácter único, que no son menos que un homenaje a la noble cultura vitícola tradicional, junto al ingenio y la vanguardia del oasis de la filosofía mendocina.



PIXELS





■ MALBEC

100% Malbec

Color rojo rubí con tonos violáceo de alta intensidad. En nariz se expresa muy frutado y fresco, con notas de frutos rojos y negros, también aparecen notas de especias y pimienta. En boca la entrada es dulce, con taninos suaves y sedosos. La fruta vuelve a aparecer con mucha intensidad y delicadeza. Excelente estructura y cuerpo. El final de boca es prolongado y persistente.



■ RED BLEND

50% Malbec 30% Syrah 20% Ancellotta

Malbec, Syrah y Ancellotta componen este complejo y equilibrado vino. A la vista tiene un color rojo rubí con tonos violeta. En nariz posee aromas florales, como violeta y frutos rojos, que provienen del Malbec. El Syrah aporta notas especiadas. En boca es un vino de un buen volumen, y taninos sedosos, mientras que la Ancellotta complementa el blend con una gran estructura y largo final de boca.



■ ANCELLOTTA

100% Ancellotta

A la vista presenta un color rojo violáceo profundo. Aromas a violetas, frutos rojos y negros maduros con toques de pimienta negra y especias en nariz. El sabor es muy frutado y especiado con taninos suaves, dulces y redondos. Final persistente y agradable.



■ CABERNET FRANC

100% Cabernet Franc

Color rojo rubí brillante con reflejos violáceos. En nariz se destacan aromas frescos de frutas rojas como frambuesa y cereza, con notas de pimienta rojo asado, tomillo y un fondo ligeramente especiado. En boca es fluido y vibrante, con taninos sedosos y acidez equilibrada. Final largo, fresco y expresivo. Ideal para acompañar tablas de fiambres y quesos suaves, carnes blancas grilladas, empanadas especiadas, ensaladas tibias y pastas con salsas livianas. También armoniza con tapeos y cocina vegetariana de estación.



■ MERLOT

100% Merlot

A la vista se presenta con un color rojo rubí brillante con reflejos violáceos. En nariz, despliega un aroma intenso y fresco, dominado por notas de frutas rojas como frutillas, cerezas y ciruelas, acompañadas por un sutil toque floral. En boca, se muestra suave y expresivo, con taninos redondos y delicados que realzan su carácter frutal. Es un vino joven, sin paso por madera, de gran frescura y final jugoso y equilibrado.



■ MALBEC ROSÉ

100% Malbec

A la vista se presenta con un color rosado brillante de matiz salmón, con reflejos violáceos suaves. En nariz, ofrece un aroma fresco y delicado, con notas de frutillas, frambuesas y cerezas rojas, acompañadas de sutiles matices florales. En boca, se muestra ligero, vibrante y frutado, con acidez equilibrada que realza su frescura natural. Es un vino joven, sin paso por madera, de final elegante, jugoso y refrescante.



■ CHARDONNAY

100% Chardonnay

A la vista se presenta de color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. De aroma fresco, floral, con notas de damascos y duraznos amarillos. Muy expresivo. En el sabor reaparecen las notas de las frutas amarillas, cítricas y tropicales. Fresco, con buena acidez y final frutado.



■ SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc

A la vista se presenta con un color amarillo pálido con reflejos verdosos muy brillantes. En nariz, ofrece un aroma intenso y fresco, con notas de pomelo, lima y maracuyá, acompañadas de delicados matices herbáceos y florales característicos de la variedad. En boca, se muestra vibrante y expresivo, con marcada acidez que realza su frescura. Predominan sabores cítricos y tropicales, con un final persistente, mineral y sumamente refrescante.



■ SWEET

70% Torrontés 15% Chardonnay
15% Sauvignon Blanc

A la vista, el vino tiene un color amarillo verdoso de mediana intensidad. En el aroma las principales notas aromáticas de este vino son durazno blanco, damasco, hierbas frescas y algunas notas cítricas como limón y pomelo. En el sabor se distingue una entrada dulce, con un buen equilibrio entre la acidez y el azúcar natural. Es justamente el azúcar natural el que le da untuosidad y largo final.



MAD BIRD





DARK MALBEC

100% Malbec

De color rojo profundo con tonos púrpura. En la nariz se presenta expresivo, con notas de frutos negros maduros, violetas, y una sutil aunque envolvente vainilla. En la boca posee un ingreso dulce y tentador, para luego abrirse en sabores complejos, con taninos redondeados característicos del aporte del terroir. Su final es largo, jugoso y persistente.



MALBEC ANCELLOTTA

50% Malbec 50% Ancellotta

De color rojo profundo con tonos púrpura. Presenta un color rojo violáceo muy intenso y atractivo, denso. En nariz es un vino muy frutado, con aromas a frutos rojos, frambuesas y especias. En el fondo se manifiestan delicados toques de vainilla aportados por el paso en madera de roble americano. Elegante en boca, agradable y amable. Taninos suaves y aterciopelados, bien equilibrado. Final de boca agradable y muy extenso.



DARK BLEND

40% Malbec, 35% Bonarda, 25% Ancellotta

De color púrpura definido y lágrimas pronunciadas en copa. En la nariz presenta notas de ciruelas, especias y bayas, con sutiles toques de vainilla. En la boca es denso, untuoso, estructurado, con reminiscencias de bayas rojas, cerezas y ciruelas, y una madera muy integrada.



CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

Color rojo rubí de muy buena intensidad. En nariz es un vino muy expresivo, con notas frutales, frutos rojos y pimienta. La madera le aporta aún mas complejidad. En boca se presenta con una entrada dulce, con taninos redondos y suaves. Muy buena estructura y equilibrio. El final de boca es persistente y agradable.



SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc

De color dorado vivaz con destellos verdes, limpio y brillante. En nariz es un vino muy frutado y fino, con notas de frutos tropicales y flores. Delicioso en boca, se vuelven a manifestar las frutas tropicales y frescas. Con fantástica riqueza y peso en el paladar medio.



ROSÉ

80% Sangiovese, 20% Merlot

Elegante notas de grosellas, frutillas y melón. Delicado y sabroso en boca con un final largo.

MAD BIRD

REPOSADO





◆ MALBEC

100% Malbec

A la vista posee un color rojo violáceo intenso con reflejos negros. En nariz, presenta aromas a violetas, frutos negros, gran frescura y notas especiadas. La madera se integra potenciando las características del vino, aportando complejidad y balance. En boca, se destaca su gran concentración, carácter frutado y taninos sedosos. Es muy elegante y tiene buen potencial de guarda.



◆ ANCELLOTTA

100% Malbec

A la vista posee un color rojo violáceo muy intenso con reflejos negros. En nariz, se destacan los aromas especiados y complejos. También aparecen frutos rojos maduros. La madera se integra potenciando las características del vino, aportando complejidad y balance, respetando las características varietales. En boca, se destaca su gran concentración, carácter frutado y especiado con taninos redondos. Es un vino muy elegante y con excelente potencial de guarda.



◆ CHARDONNAY RESERVA

100% Chardonnay

Color amarillo dorado, con tonalidades verdosas. De gran intensidad aromática, frutos tropicales, con notas mantecosas, pan tostado, levaduras y coco. Redondo y complejo en boca, en donde vuelven a aparecer las frutas tropicales enlazadas con la madera de roble. Muy amable final.



MAD BIRD

A TRILOGY OF
Cabernet Franc





CABERNET FRANC TINTO

100% Cabernet Franc

Color rojo con reflejos bordó, de buena intensidad y limpidez. En nariz se presenta con gran expresión y tipicidad varietal, destacándose notas de crema de cassis y arándanos, combinadas con especias como el clavo de olor. En boca ofrece taninos maduros, dulces y redondeados, con un centro amplio y aterciopelado, y un final muy persistente.



CABERNET FRANC BLANCO

100% Cabernet Franc

Color amarillo con reflejos plateados. Perfil aromático muy intenso, con presencia de rosas blancas y jazmín. También emergen notas típicas del varietal como el pimienta rojo, pimienta rosa y flor de jarilla. El equilibrio entre su cuerpo medio, textura levemente cremosa y su acidez fresca y natural lo hacen sumamente atractivo y de largo recuerdo en boca. ¡Una experiencia ÚNICA!

MAD BIRD

S U P R E M O





BLEND

44% Malbec 30% Cabernet Sauvignon
22% Ancellotta 4% Syrah

Atractivo rojo violáceo intenso. Aromas de frutos rojos, mermeladas y especias frescas. Se destacan notas de vainilla aportadas sutilmente por la madera. Entrada al paladar amable, con taninos sedosos y persistentes, marcadas notas de madera que no enmascaran la potencia frutal y fresca del vino.





CORBEAU WINES

ARGENTINA

Ruta Provincial N°50 km 1030, General San Martín
(CP M5570), Mendoza, Argentina

Tel: +54 9 263 466 5862



WWW.CORBEAUWINES.COM