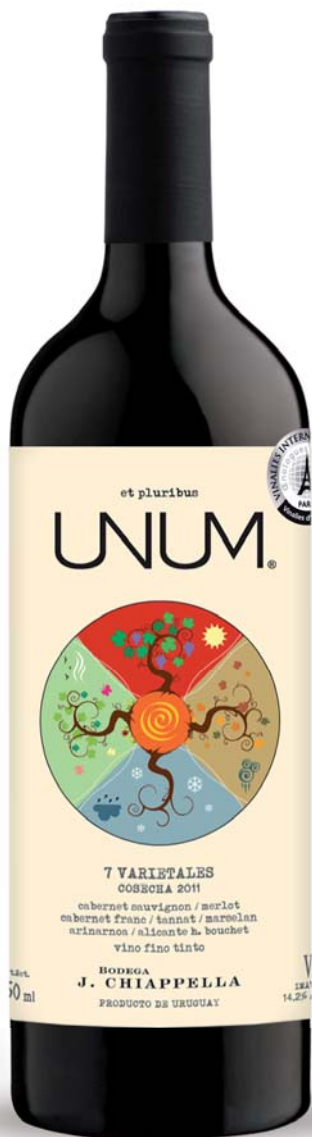


BODEGA J. CHIAPPELLA

et pluribus

UNUM®

EL PRIMER ALTA GAMA
VINO FINO TINTO



Para su creación hemos seleccionado las 7 variedades tintas que hay en nuestros viñedos. Lo que se buscaba, a los clásicos: Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot; fue integrarle las nuevas variedades: Marselan, Arinarnoa, Alicante H. Bouchet, lo interesante de este vino es que no es un blend, un corte, sino que a diferencia es cosechado en el momento que la última variedad, Cabernet Sauvignon llega a la madurez mientras que el resto de las uvas ya han alcanzado su punto óptimo de maduración alcohólica/fenólica, no es el objetivo resaltar ninguna variedad en especial sino... encontrar el punto donde se conecta clima-suelo-hombre y poder experimentar... En una nueva concepción de vinos dejando de lado los varietales y los blends.

Esta idea, dio origen al vino celebración por los 50 años de trayectoria y solo seguiremos creándolo para aquellas vendimias excepcionales, como la 2009 y la 2011 hasta el momento.

Nuestra viña 100% reconvertida, en la que aun seguimos innovando, con plantas certificadas de clones Franceses e Italianos. En el momento que en Uruguay se plantea la reconversión de los viñedos, donde nace un proyecto muy fuerte, que exigía un cambio en la metodología. Existían en ese momento productores directos (esto es igual a viña plantada de una estaca) y ahí nació la búsqueda de la identidad de País. Además de Tannat en esta región vitivinícola del Mundo, cuáles eran las opciones que se podían adaptar a nuestro Terruño, pues consultando con nuestros supervisores fue que llegamos a Arinar Noire, (Petit Verdot x Merlot) Alicante H. Bouchet tintorera 100%, Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache Noir), son todas uvas que se han expresado muy bien a diferencia de un terruño, toda su expresión color intensidad aromática-textura, se puede decir está intacta.

Et pluribus Unum

La frase en latín "Et pluribus Unum" significa: "de todos uno", es el llamado por la unidad de la familia, es transformación, es dar gracias a la divina providencia por todos los acontecimientos que testimonian el progreso del vino en la búsqueda de la unidad. "Unum" de Bodega J. Chiappella es elegante, misterioso y atractivo.

¿Por qué el mandala?

Un mandala generalmente está compuesto por formas circulares y concéntricas, que dan una idea de perfección y el perímetro del círculo evoca el eterno retorno de los ciclos de la naturaleza y por ello está la vid en las cuatro estaciones con los elementos que hacen que de su fruto. Porque en la naturaleza todo termina y vuelve a empezar.

E17

Compuesto por los 7 varietales tintos que tenemos en nuestras parcelas; es el 7 un número muy interesantes ya que a lo largo de la

BODEGA
J. CHIAPPELLA

Ruta 6 km. 29,800 • Sauce, Región Canelones. Uruguay • Tel.: +(598) 2294 0437
www.bodegajchiappella.com • info@bodegajchiappella.com

historia de la humanidad siempre ha sido para todas las civilizaciones un número sagrado por ser compuesto por la suma del número 3 (que es divino) con el número 4 (que simboliza el mundo material) y de esta relación resultan conjuntos notables : 7 las maravillas del mundo , 7 los sabios de Grecia . 7 los días de la semana , etc. y para este vino son 7 los varietales que lo componen....

COMPOSICIÓN: El porcentaje de cada variedad oscila en 14% para cada una de las señaladas.

COSECHA: Recolección manual, en madurez óptima de cada variedad.

VIÑEDOS: Las parcelas están distribuidas en el entorno de la bodega donde seleccionamos las mejores filas de cada variedad El terroir Cuchilla de Rocha en donde nuestros viticultores han logrado una experiencia que se aplica a cada variedad. Viticultura Juan Jesús y Juan Martín Chiappella.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 14,2 %
Acidez: 3,8
PH: 3,6
Acidez Volátil: 0,51 g/l
Azúcar Residual: 2,2 g/l
Producción 2011: 3333 botellas numeradas

CRIANZA: tuvo un pasaje de 9 meses en barril, siendo 2 del primer uso 3 del segundo uso 4 del tercer uso y 2 nuevos, hay una parte que aún permanece en Barril.

WINEMAKER: Laura y Karina Chiappella.

DEGUSTACIÓN: En boca su llegada recuerda la textura del terciopelo, con un excelente equilibrio en todos sus componentes, demostrando ser un vino exótico y único. En el color se puede apreciar rojo con tonalidad violácea, aromas que se encuentran son black berrys y florales, y por otra parte el barril aportando cafés, chocolate, tabaco.....y vainilla.

SERVICIO: 18 °C

MARIDAJE: Bien para el risotto de hongos, gnocis a la florentina, platos con legumbres y quesos cremosos estilo fontina y frutos secos.

	BOTELLA 750 mL Rapel
	CÓDIGO EAN 7730992250475
	CIERRE Tapón de Corcho

EMBALAJE (CARTÓN)	
CAJA DE 6 BOTELLAS	
	Largo 250 mm.
	Ancho 170 mm.
	Alto 350 mm.
	Peso Total 6,75 kg.

EUROPALET	
	Largo 1200 mm.
	Ancho 800 mm.
	Alto 1550 mm.
	Cajas x Palet 120
	Peso Total 970 Kg.

BODEGA
J. CHIAPPELLA

Ruta 6 km. 29,800 • Sauce, Región Canelones. Uruguay • Tel.: +(598) 2294 0437
www.bodegajchiappella.com • info@bodegajchiappella.com