



18°C y 20°C



ROBLE BONARDA

VARIETAL
100% Bonarda

VIÑEDOS
Mendoza, Argentina.
Edad de los viñedos: 50 años

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS
Espaldero y Parral.
Rendimiento: 80 - 90 qq/ha.

SUELO
Arenoso, buen drenaje, profundo.

FERMENTACIÓN
Maceración 21 días con fermentación
controlada debajo de los 28°C.
Maloláctica, espontánea.

CRIANZA
60% de vino estacionado en barricas de roble
americano y francés durante 6 meses.

— DON —
ENRICO
Tittarelli



*De color rojo profundo
con notas azuladas.*



*Notas ahumadas, especias
y chocolate negro.*



Robusto y de excelente longitud.

TITTARELLI WINES

MENDOZA • ARGENTINA
INFO@TITTARELLI.COM.AR
WWW.TITTARELLI.COM.AR



ACEITE DE OLIVA

VIRGEN EXTRA



TITTARELLI

Nuestros aceites son el fruto de una pasión, un arte y una sabiduría transmitida a través de las generaciones de la familia Tittarelli. Son elaborados en forma fiel a la tradición pero atentos a los últimos adelantos de la tecnología.

El aceite de Oliva Tittarelli es Virgen Extra.
Elaborado en frío dentro de las 24 horas de su cosecha.

RIEGO
Gravitacional por surco

ACEITERA
Capacidad para 350 mil litros

ESTADO DE LOS OLIVOS
Entre 60 y 80 años
85 hectáreas de olivos

PRESENTACIONES
lata x 1000 ml.
lata x 500 ml.
lata x 200 ml.
botella x 500 ml.

Acidez
menor
a 0,4%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 13 ml (una cuchara de sopa)

Cantidad por porción	%VD(*)
Valor energético	106 kcal - 442 kJ
Carbohidratos	0
Proteínas	0
Grasas totales	12 g
Grasas saturadas	2 g
Grasas trans	0
Fibra alimentaria	0
Sodio	0

(*) Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

TITTARELLI WINES

MENDOZA • ARGENTINA

INFO@TITTARELLI.COM.AR

WWW.TITTARELLI.COM.AR

