



16°C - 18°C



MALBEC VARIETAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Malbec

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 90-100 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

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



Color rojo rubí intenso con leves tonos violáceos.



Agradables notas a frutillas y cerezas frescas.



Equilibrado y elegante, en boca se aprecia la fruta fresca, con taninos suaves y jugosos.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

[tittarelli.wines](https://www.instagram.com/tittarelli.wines)





16°C - 18°C



CABERNET SAUVIGNON VARIETAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 90-100 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

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



De color rojo profundo con notas azuladas.



Aromas a pan tostado y especiado.



Se presenta con taninos firmes y cuerpo medio.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

[tittarelli.wines](https://www.instagram.com/tittarelli.wines)





16°C - 18°C



BONARDA VARIETAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL
100% Bonarda

VIÑEDOS
Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS
Espaldero y Parral, 90-100 qq/ha

SUELO
Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION
Maceración 21 días con fermentación controlada debajo de los 28°C.
Maloláctica controlada.



De color rojo intenso con reflejos violetas.



Notas de frutos confitados y un suave especiado a menta.



Elegante con finos taninos, de largo y buen final.

MENDOZA • ARGENTINA
www.tittarelli.com.ar
f @ tittarelli.wines





16°C - 18°C



TEMPRANILLO VARIETAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Tempranillo

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 90-100 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

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



De color rojo profundo con un brillante matiz azulado.



Se aprecian aromas a frutos rojos y delicadas notas de especias y café.



Complejo, con taninos suaves y de mediana longitud.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

[tittarelli.wines](https://www.instagram.com/tittarelli.wines)





16°C - 18°C



SYRAH VARIETAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Syrah

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 90-100 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

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



De color rojo profundo con notas azuladas.



Se aprecian aromas a frutos rojos con suaves notas de especias, y chocolate blanco.



Equilibrado, taninos dulces pero firmes.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

[tittarelli.wines](https://www.instagram.com/tittarelli.wines)





16°C - 18°C



MERLOT VARIETAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Merlot

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 90-100 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

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



Color rojo con notas rubíes.



Notas de frutas rojas y herbáceas.



Taninos suaves y amables.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

[tittarelli.wines](https://www.instagram.com/tittarelli.wines)





6°C - 9°C



CHARDONNAY VARIETAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Chardonnay

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 80-90 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, contacto con la piel durante 3 horas a 8-12°C, T° fermentación 15°C.



Color amarillo con nítidos reflejos verdosos.



Notas tropicales como durazno, banana y anana.



Cremoso, fresco y suave, con gran equilibrio y elegancia.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

[tittarelli.wines](https://www.tittarelli.wines)





6°C - 9°C



TORRONTÉS VARIETAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Torrontés

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 80-90 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, contacto con la piel durante 3 horas a 8-12°C, T° fermentación 15°C.



De color amarillo claro con notas plateadas.



Notas florales como jazmín y pomelo rosado.



Vivaz y cautivante en boca.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

  [tittarelli.wines](https://www.instagram.com/tittarelli.wines)





6°C - 9°C



BLANCO DULCE NATURAL

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

Elaborado a partir de una selección de uvas blancas

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 80-90 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

Detenemos la fermentación con frío de manera controlada, para obtener así el azúcar residual propio de la uva. Logrando a su vez un alcohol ponderado de 7 grados.



De color amarillo pálido con reflejos acerados.



Equilibrado en nariz, con notas de ananá y flores blancas.



Dulce y suave, complementado con una delicada acidez.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

[tittarelli.wines](https://www.tittarelli.wines)



16°C - 18°C



MALBEC ROBLE

DON
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL
100% Malbec

VIÑEDOS
Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS
Espaldero y Parral, 80-90 qq/ha

SUELO
Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION
Maceración 21 días con fermentación controlada debajo de los 28°C.
Maloláctica controlada.

CRIANZA
Vino estacionado en barricas de roble americano y francés durante 6 meses.



De color rojo con matices azulados.



Aromas a frutos rojos, cerezas maduras, finas notas de menta tabaco y chocolate negro.



Concentrado, equilibrado y de buena longitud.

MENDOZA • ARGENTINA
www.tittarelli.com.ar
f @ tittarelli.wines





16°C - 18°C



CABERNET SAUVIGNON ROBLE

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 80-90 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

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

CRIANZA

Vino estacionado en barricas de roble americano y francés durante 6 meses.



De color rojo profundo con notas azuladas.



Notas ahumadas, especias y chocolate negro.



Robusto y de excelente longitud.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

  [tittarelli.wines](https://www.instagram.com/tittarelli.wines)





16°C - 18°C



ENRITO T MALBEC ROBLE

— DON —
ENRICO
Tittarelli

VARIETAL

100% Malbec

VIÑEDOS

Mendoza, Argentina

ESTRUCTURA DE VIÑEDOS

Espaldero y Parral, 50-60 qq/ha

SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo

FERMENTACION

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

CRIANZA

Vino estacionado en barricas de roble americano y francés durante 12 meses.



Intenso color rojo rubí con tintes violáceos.



Marcados aromas a frutas maduras de carozo sobresaliendo la ciruela.
Vino muy frutado y espaciado en armonía.



Sobresale la expresión frutada, taninos suaves y textura elegante. Mermelada de ciruelas marcan su estilo, notas a humo y pimientón le dan su aporte de complejidad.

MENDOZA • ARGENTINA

www.tittarelli.com.ar

[tittarelli.wines](https://www.tittarelli.wines)

