

W I N E S  O F S I N S

# INDICE

HISTORIA	03
NOSOTROS	04
VIÑEDOS	05
BODEGA	06
VINOS	07- 08
PEREZA	10
AVARIZZA CANARÍ	11
GULA	12
IRA	13 - 14
INVIDIA	15
AVARIZZA LEGENDARIO	16
AVARIZZA OPULENTO	17
AVARIZZA SIBARITA	18
LUSSURIA LIMITED EDITION	19
AVARIZZA ICONO	20
DISTRIBUIDORES ME	21
DISTRIBUIDORES MI	22
PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS	23



# HISTORIA

**Siempre  
encaramos la  
vida como  
una aventura**



Wines of Sins, o en español Vinos del Pecado, es para nosotros la línea entre el bien y el mal, lo creativo y lo prosaico, lo innovador y lo tradicional. Siempre jugando al filo... al límite. Siempre encaramos la vida como una aventura y quisimos manifestar eso en este sueño.

Hacer vino requiere siempre estar frente a un desafío inesperado. Esto despierta un deseo de superación constante, de expectativas, de ganas de innovar y de probar diferentes teorías.

Este es nuestro sueño hecho realidad, una historia de dedicación, amor y locura por crear, innovar, divertirnos y, por supuesto, compartirlo, disfrutarlo y darle el lugar que se merece: el inicio de todos los pecados!



# NOSOTROS

## **FABRICIO HERNÁNDEZ: PROPIETARIO Y ENÓLOGO.**

Desde que comenzó a estudiar esta carrera a los 17 años, no paro de aprender y llenarse de experiencia en distintas bodegas y viñedos, aquí y en el extranjero. Apasionado por el trabajo de la tierra, cuida los viñedos, planifica cada cosecha y crea las mejores botellas de nuestro portfolio.

**Fabricio  
Hernández**



**Agostina  
Astegiano**

## **AGOSTINA ASTEGIANO: PROPIETARIA Y ENÓLOGA**

Cuando comenzó a estudiar la carrera de Enología, entendió que este mundo tiene muchas vetas, y dentro de la Enología le apasiono más la comunicación de este arte. Apasionada por las nuevas experiencias, comunica y hace llegar cada botella a buen puerto.



# VIÑEDOS

**Materia prima  
de excelencia,  
dedicación y  
pasión.**

Materia prima de excelencia, dedicación y pasión son los tres pilares fundamentales para crear el mejor vino.

Contamos con viñedos en el Valle de Uco, en las localidades de Chacayes y Vista Flores, Tunuyan y Chilecito.

La producción ronda los 70-90 qq/ha. Nuestro riego es tanto por manto como por goteo.



Nuestras uvas provenientes de un espaldero ubicado en Vista Flores, Tunuyan, se encuentran a 1200 msnm, con un antigüedad de 12 años con suelos de origen aluvional, profundos, franco-arenosos con concentraciones rocosas.

El viñedo situado en Chacayes, Tunuyan se encuentra a 1300 msnm, espaldero con una edad de 15 años. Sus suelos son permeables y de características rocosas, conteniendo muchos minerales debido a erosión volcánica.

Y por último, nuestro antiguo viñedo ubicado en Chilecito, San Carlos a 1100 msnm. Un parral de 60 años de antigüedad.



# BODEGA



## Pequeñas cantidades de grandes vinos.

En el año 2016, comenzamos a plasmar este sueño en ladrillos, cemento y vigas, comenzamos a construir nuestro “galpón”. Ubicado en el lugar donde decidimos transitar nuestra vida, nuestro hogar, en el hermoso distrito de La Libertad, Rivadavia.

Un pequeño espacio dedicado a producir pequeñas cantidades de grandes vinos, vinos que amamos crear. Esto nos lleva a tener un control máximo sobre cada uno de los tanques, piletas y barricas. Degustamos cada barrica como única, en busca del mejor corte.

Trabajamos con tanques de acero inoxidable y barricas para estacionar nuestros brebajes.

Coordenadas: GPS S33 13 02.62 / W68 29 23.44



# VINOS

Deseábamos una enología que nos permitiera imaginar y crear: Fue allí que decidimos introducir productos innovadores al mercado para mantener al consumidor siempre curioso sobre el mundo del vino, el cual se convirtió en uno de los grandes sentidos de nuestras vidas.

Como nos encanta el vino nos fuimos animando a crear distintas líneas.

La pasión por lo exclusivo, nos llevó a enamorarnos de los aromas y el color de la cepa Canarí.



**Imaginamos  
y creamos  
productos  
innovadores**



Solo siete hectáreas de Canarí en el Valle de Uco, cultivadas por nuestra familia desde el primer día... Esto nos motivo a realizar algo que no existía incorporar al mercado algo distinto. Fue entonces que decidimos vinificarlo como Rosado, logrando algo único, sofisticado, expresivo y por ante todo elegante.

Con el devenir de nuestros días, identificamos la necesidad de una línea de entrada de gama, y fue así que nació un 100% Malbec de la zona de Lujan de Cuyo. Un vino joven, de mucha expresión frutal y con un leve toque de madera, al que decidimos llamarlo **GULA**... siempre se quiere algo más, un vino insaciable...

# VINOS

## Nuestros grandes pecados

Persiguiendo al Malbec, apareció en nuestros pecados **IRA**, un vino que su nombre habla por sí mismo, lleno de sentidos, aromas y taninos intensos. El 60% pasa por barricas de roble francés, armonizando el resto solito en el tanque, para lograr expresar lo mejor del terroir del Valle de Uco, después, zas! El corte entre ambos...explosión de aromas y taninos.

Y luego, claro, lo serio, nuestros Crianzas, llenos de paciencia, ansiedades e inquietudes.

EL LEGENDARIO....., EL OPULENTO..... EL SIBARITA.....

**EL LEGENDARIO**, nuestro gran Malbec de la zona de Chacayes, Tunuyan, sangrado y con una guarda en barricas de roble francés de 15 meses.

**EL OPULENTO**...guau!! Rico, abundante, fastuoso corte de Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot. 15 meses en Roble Francés. Son tres joyitas de la enología del Nuevo Mundo combinadas para llevar a los sentidos a su máximo nivel...o... esa es la idea...!

Y por último, dentro de la línea Reserva, pero no menos....nuestro fantástico **SIBARITA**, un corte del Viejo Mundo, Malbec y Cabernet Sauvignon, guardados en barricas de roble Francés y Americano respectivamente por 18 meses. Con una elegancia, redondez y untuosidad que solo lo crees cuando lo tomas...y si lo compartís con alguien, cien veces más deleite.

Cruzando la línea un poquito más allá, acordamos una línea de partidas especiales y limitadas, **LUSSURIA**; para adornar esos momentos únicos de la vida. Pensamos en esta línea al ir buscando, a medida que caminamos por la vida....., distintas variedades, cortes y vinificaciones que nos parecieran desafiantes y divertidas.

Y por el momento, si, el final de nuestros niños, nuestro **ICONO**, de solo 1.000 botellas de un Malbec tan cojonudo como Napoleón, con una sangría desorbitante y 24 meses en roble francés nuevo...y unos cuantos meses más en la botella.





W I N E S  O F S I N S

# PEREZA



## VINO TINTE GENÉRICO

<b>Variedad</b>	Criolla, Malbec, Ancellota
<b>Cosecha</b>	Mediados de Marzo
<b>Origen</b>	La Libertad, Mendoza
<b>Altitud</b>	650 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Parral
<b>Irrigación</b>	Riego por manto
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández



## ELABORACION

<b>Maceración</b>	Termovinificación
<b>Fermentación</b>	fermento en piletas de cemento revestidas con epoxi



## COCKTAILS

### EL HARAGAN

45 ml de vino tinto  
30ml de jugo de lima  
30ml de almíbar de tomillo  
Completamos con soda  
Garnish una ramita fresca de tomillo y una rodajita de limon.



### TINTO JULEP

3 Ramas de menta fresca  
15 ml de mermelada de ciruela  
15 ml de almíbar simple  
30 ml de jugo de limon  
60 ml de vino tinto  
Mucho hielo  
Garnish capullito de menta y twist de limon.



# Avarizza



## CANARÍ, DESPIERTA LA ARMONÍA DEL PLACER Y LA DISTINCIÓN.

---

<b>Variedad</b>	100% Canari
<b>Cosecha</b>	Fines de Abril
<b>Origen</b>	Chilecito, San Carlos, Mendoza
<b>Altitud</b>	1100 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Parral
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández

### ELABORACION

---

**Fermentación** Tanque de acero inoxidable 19 días a bajas temperaturas con levaduras seleccionadas.

### NOTAS DE CATA

---

Color rojo cereza con intenso halo rubí. En nariz, toque de frutilla confitada, mermelada ciruelas y un persistente cherry. En boca tiene un gran equilibrio azucar-acidez, con cuerpo untuoso y voluminoso, con un fresco frutado.



# Gula



**IR MÁS ALLÁ, SENTIRSE DEL OTRO LADO DEL LÍMITE... EL INICIO DE TODOS LOS PECADOS.**

---

<b>Variedad</b>	100% Malbec
<b>Cosecha</b>	Principios de Abril
<b>Origen</b>	Luján de Cuyo, Mendoza
<b>Altitud</b>	900 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Espaldero
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández



## ELABORACION

---

<b>Maceración</b>	Pre-fermentativa con control de temperatura, a 8°C, en medio aséptico
<b>Fermentación</b>	Fermento en tanques de acero inoxidable.
<b>Crianza</b>	6 meses en contacto con roble Francés.

## NOTAS DE CATA

---

Vino con una gran expresión frutal, moderada estructura y gran equilibrio. Presenta tonos violáceos. Impecable a la vista, de gran vivacidad. De nariz fresca. En boca presenta entrada dulce, de taninos redondos, suaves y maduros.

*www.avarizza.com*



# IRA

IR MÁS ALLÁ, SENTIRSE DEL  
OTRO LADO DEL LÍMITE... EL INICIO  
DE TODOS LOS PECADOS.



---

<b>Variedad</b>	100% Malbec
<b>Cosecha</b>	Principios de Abril 2015
<b>Origen</b>	Vista Flores, Tunuyán, Mendoza
<b>Altitud</b>	1200 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Espaldero
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández

## ELABORACION

---

<b>Maceración</b>	Pre-fermentativa con control de temperatura, a 8°C, en medio aséptico
<b>Fermentación</b>	Tanque de acero inoxidable
<b>Crianza</b>	10 meses en roble Francés
<b>Potencial</b>	5 años

## NOTAS DE CATA

---

Vino joven de alta gama con una gran expresión frutal, moderada estructura y gran equilibrio. Presenta tonos violáceos. Impecable a la vista, de gran vivacidad. De nariz fresca. Se destacan las frutas rojas, como la frutilla y ciruela; proveniente de la madera un sutil recuerdo a tostados. En boca presenta entrada dulce, de taninos redondos, aterciopelados, suaves y maduros. De muy buena estructura y largo final.



# IRA

IR MÁS ALLÁ, SENTIRSE DEL  
OTRO LADO DEL LÍMITE... EL INICIO  
DE TODOS LOS PECADOS.



---

<b>Variedad</b>	100% Cabernet Franc
<b>Cosecha</b>	Principios de Abril 2015
<b>Origen</b>	Vista Flores, Tunuyán, Mendoza
<b>Altitud</b>	1200 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Espaldero
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández

## ELABORACION

---

<b>Maceración</b>	Pre-fermentativa con control de temperatura, a 8°C, en medio aséptico
<b>Fermentación</b>	Tanque de acero inoxidable
<b>Crianza</b>	10 meses en roble Francés
<b>Potencial</b>	5 años

## NOTAS DE CATA

---

Vino con buena tipicidad varietal en nariz. Con aromas elegantes y profundos. Presenta aromas frutados y vegetales, entre los que se destacan las notas a frambuesas y eucaliptos. También se aprecian notas espaciadas. En boca encontramos la mineralidad del valle de uco. De buena estructura y amplio en la media boca, con marcada acidez y buen final.



# INVIDIA

IR MÁS ALLÁ, SENTIRSE DEL  
OTRO LADO DEL LÍMITE... EL INICIO  
DE TODOS LOS PECADOS.



---

<b>Variedad</b>	100% Malbec
<b>Cosecha</b>	Principios de Abril
<b>Origen</b>	Altamira, San Carlos, Mendoza
<b>Altitud</b>	1100 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Espaldero
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández / Agustina Astegiano

## ELABORACION

---

<b>Maceración</b>	Pre-fermentativa con control de temperatura, en medio aséptico.
<b>Fermentación</b>	Tanques de acero inoxidable.
<b>Crianza</b>	18 meses en tanque de acero inoxidable
<b>Potencial</b>	5 años

## NOTAS DE CATA

---

Gran expresión frutal con un dejo de perfil herbal . Se suman notas vegetales y de confituras a los principales de mora y frutas negras. De paladar franco, estructurado y equilibrado. Firmes taninos que sobresalen y aportan carácter en su final para que quede largo y firme. Boca jugoso y bune cuerpo.



# AVARIZZA

## Legendario



### Malbec

---

<b>Variedad</b>	100% Malbec
<b>Cosecha</b>	Mediados de Abril
<b>Origen</b>	Chacayes, Tunuyán, Mendoza
<b>Altitud</b>	1200 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Espaldero
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández

### ELABORACION

---

<b>Maceración</b>	Pre-fermentativa y Post-fermentativa con control de temperatura, en medio aséptico.
<b>Fermentación</b>	Fermenta en tanques de acero inoxidable.
<b>Crianza</b>	14 meses en roble Francés
<b>Potencial</b>	7 años

### NOTAS DE CATA

---

Color rojo con reflejos violáceos de muy buena intensidad; de lágrimas gruesas. Se presenta límpido y brillante. En nariz, ataque aromático y frutal. Aparecen notas de mora, frambuesa, ciruela roja y vainilla. Con tintes florales. En boca, presenta entrada dulce, de cuerpo medio, armónico y elegante madera amalgamada. De taninos redondos y sabrosos.





# AVARIZZA

*Opulento*



## Malbec - Cabernet Franc - Petit Verdot

<b>Variedad</b>	60% Malbec, 22% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot
<b>Cosecha</b>	Mediados de Abril
<b>Origen</b>	Chacayes, Tunuyán, Mendoza
<b>Altitud</b>	1200 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Espaldero
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández

## ELABORACION

<b>Maceración</b>	Pre-fermentativa y Post-fermentativa con control de temperatura, en medio aséptico.
<b>Fermentación</b>	Fermenta en tanques de acero inoxidable.
<b>Crianza</b>	16 meses en roble Francés
<b>Potencial</b>	7 años

## NOTAS DE CATA

Color púrpura de gran intensidad con reflejos rubí. De persistentes lágrimas. Se presenta límpido y brillante. En nariz presenta un complejo ataque aromático y mineral. Se destaca la frutuosidad del Malbec en combinación con el especiado aportado por el Cabernet Franc. Con notas a ciruelas maduras, café, pimienta y menta. En boca presenta entrada dulce, buen cuerpo y persistente retro gusto. De buena estructura contribuida por el Petit Verdot y de final astringente. El Malbec envuelve estas dos cepas con elegancia y equilibrio. Taninos redondos y dulces.



# AVARIZZA

*Sibarita*



## Malbec - Cabernet Sauvignon

---

<b>Variedad</b>	67% Malbec, 33% Cabernet Sauvignon
<b>Cosecha</b>	Mediados de Abril
<b>Origen</b>	Chacayes, Tunuyán, Mendoza Villa Seca, Maipú, Mendoza
<b>Altitud</b>	1200 mts. s.n.m / 900 mts. s.n.m
<b>Conducción</b>	Espaldero / Parral
<b>Irrigación</b>	Riego por goteo
<b>Enólogo</b>	Fabrizio Hernández

## ELABORACION

---

<b>Maceración</b>	Pre-fermentativa y Post-fermentativa con control de temperatura, en medio aséptico.
<b>Fermentación</b>	Fermenta en tanques de acero inoxidable.
<b>Crianza</b>	16 meses en roble Francés
<b>Potencial</b>	10 años

## NOTAS DE CATA

---

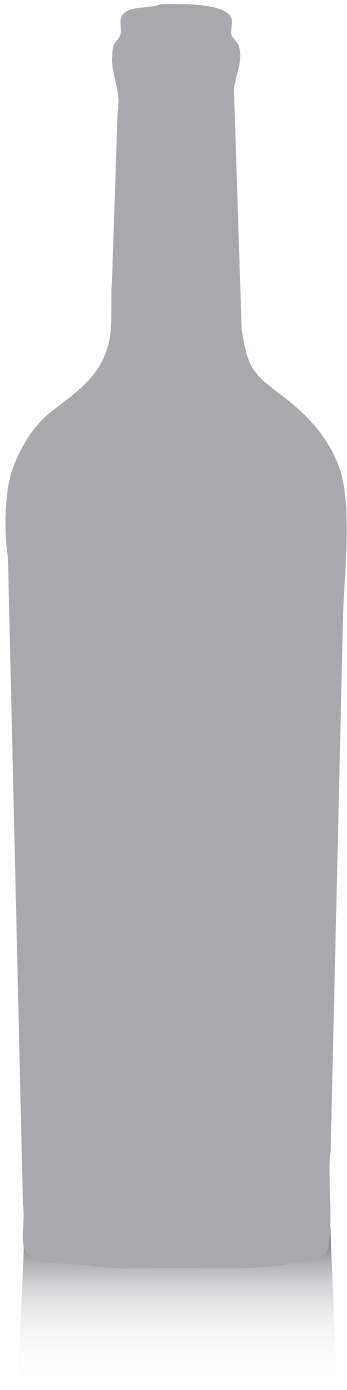
Color rojo rubí con reflejos violáceos de muy buena intensidad, lágrimas gruesas y lentas. Se presenta límpido y brillante. En nariz tiene ataque complejo, aromático y frutal. Aparecen notas a frutas negras, animal, hongos, con tintes ahumados. En boca, presenta entrada dulce y se distingue el Malbec. En el medio de boca se detiene y termina Cabernet Sauvignon. Aparecen notas terrosas, picantosas y ahumadas. De taninos redondos.



# ICONO

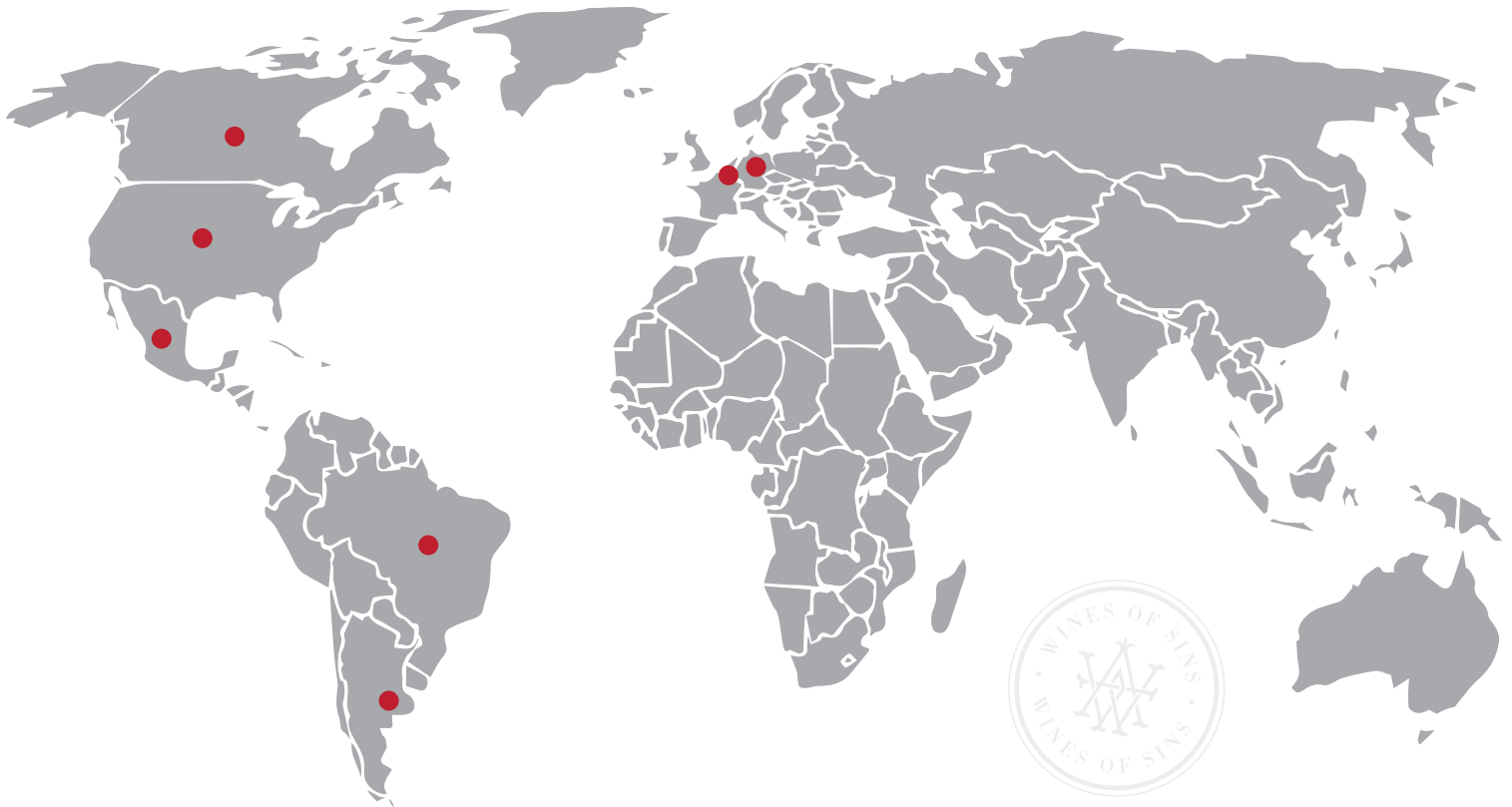
MUY PRONTO

---



# DISTRIBUIDORES

## MERCADO EXTERNO



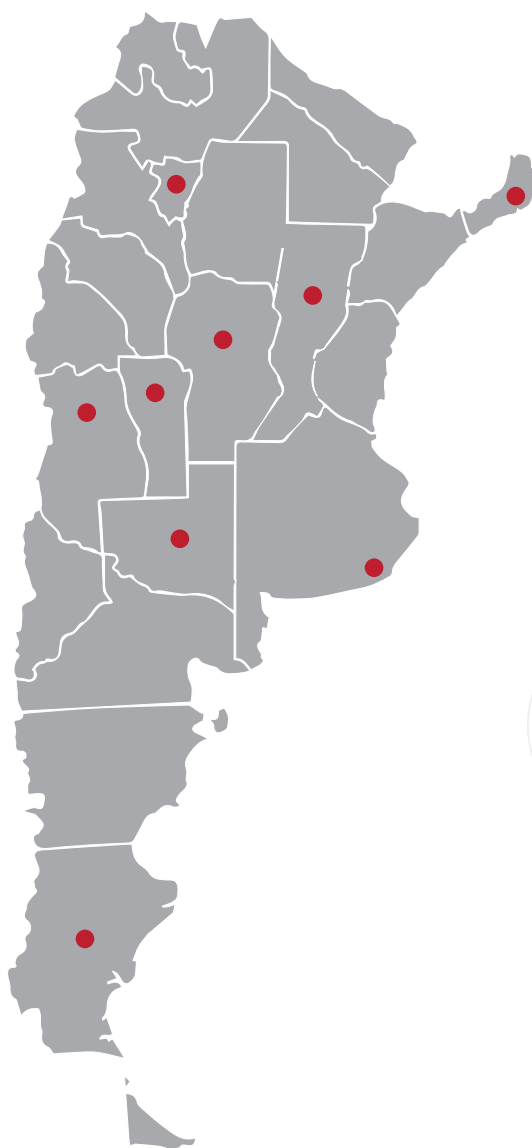
- Estados Unidos
- Canadá
- México

- Brasil
- Argentina

- Alemania
- Bélgica

# DISTRIBUIDORES

## MERCADO INTERNO



- Buenos Aires
- Santa Fé
- Córdoba
- Misiones
- Mendoza
- La Pampa
- San Luís
- Santa Cruz
- Tucumán





# PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

## Tim Atkin <sup>DMW</sup>

- 94pts. - Avarizza Reserva Malbec 2016 (Legendario)
- 93pts. - Avarizza Blend 2 2016 (Opulento)
- 93pts. - Avarizza Blend 1 2012 (Sibarita)
- 91pts. - Avarizza Blend 1 2013 (Sibarita)
- 91pts. - Avarizza Reserva Malbec 2013 (Legendario)
- 90pts. - Avarizza Reserva Malbec 2014 (Legendario)
- 90pts. - Avarizza Blend 2 2014 (Opulento)
- 87pts. - Avarizza Blend 2 2013 (Opulento)

- 93pts. - Avarizza Soberbia 2016
- 92pts. - Avarizza Opulento 2017
- 91pts. - Avarizza Legendario 2017
- 91pts. - Ira 2018



## JAMES SUCKLING.COM

- 92pts. - Avarizza Reserva Malbec 2015 (Legendario)
- 92pts. - Avarizza Blend 2 2015 (Opulento)

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

- 89pts. - Avarizza Blend 2 2014 (Opulento)
- 87pts. - Avarizza Blend 1 2012 (Sibarita)
- 86pts. - Avarizza Reserva Malbec 2014 (Legendario)

## GUÍAPEÑÍN

- 91pts. - Avarizza Blend 2 2014 (Opulento)
- 90pts. - Avarizza Blend 1 2012 (Sibarita)
- 88pts. - Avarizza Reserva Malbec 2014 (Legendario)

## ANDREAS LARSSON

- 90pts. - Avarizza Blend 2 2013 (Opulento)
- 90pts. - Avarizza Blend 1 2012 (Sibarita)
- 87pts. - Avarizza Reserva Malbec 2014 (Legendario)

## Decanter

Top Ten Highly Recommended - Avarizza Blend 1 2012 (Sibarita)

Top Ten Recommended - Avarizza Blend 2 2012 (Opulento)



[www.avarizza.com](http://www.avarizza.com)