

# SINFIN

VINOS SIN LIMITES



MENDOZA - ARGENTINA

# VINOS SIN LIMITES NACIDOS AL PIE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES.



Bodega SinFin es una empresa familiar dedicada al mundo del vino desde 1975. Los viñedos, ubicados en las mejores zonas vinícolas de Mendoza, en Argentina, conforman una superficie total de 200 ha. La heliofanía de los cielos mendocinos y la gran amplitud térmica entre los calurosos días de verano y sus frescas noches, logran que las uvas alcancen altos grados de madurez y concentración. La cuidada cosechada se realiza en forma manual y selectiva. Una vez en bodega los vinos son tratados con los máximos standards de calidad y cuidado. El asesoramiento enológico está a cargo de la Master of Wine Isabel Mijares.

SINFIN

# VINOS SIN FRONTERAS. EL LIMITE ES NUESTRA IMAGINACION.



Bodega Sinfin elabora vinos con un concepto único, delicados y expresivos, vinos que cruzan fronteras, que viajen más allá de perfumes, aromas y sabores para convertirse en tesoros únicos e inigualables.

Convencidos de que el vino trasciende, emociona y conquista, su filosofía es la de elaborar sensaciones y guardarlas en cada botella para desbordarlas en el momento oportuno.

Los vinos SinFin expresan el valor del terruño y el trabajo del hombre.

SINFIN

## ALGUNOS PREMIOS Y MEDALLAS



### Medallas de oro

#### **Hyatt Wine Awards 2008**

##### **Argentina**

Sinfin Guarda Malbec 2005

Sinfin Guarda Cab. Sauvignon 2006

#### **CINVE 2008 (España)**

SinFin Guarda Cab. Sauvignon 2006

#### **Las Vegas 2007 (USA)**

SinFin Guarda Cab. Sauvignon 2006

### Medallas de plata

#### **Hyatt Wine Awards 2008**

##### **Argentina**

SinFin Guarda Cab. Sauvignon 2007

Sinfin Guarda Malbec 2007

#### **El Zarcillo 2007 (España)**

SinFin Guarda Cab. Sauvignon 2006

#### **Finger Lakes 2007 (USA)**

SinFin Guarda Cab. Sauvignon 2006

SINFIN



2006

# SINFIN GUARDA

## Cabernet Sauvignon

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

### VIÑEDOS

Tupungato, Mendoza

### ALTURA

1.050 mts. sobre el nivel del mar

### COSECHA

manual durante la segunda semana de abril

### ELABORACION

En tanques de acero inoxidable y en contacto con insertaves (50% roble francés y 50% roble americano) durante 8 meses.

### GUARDA

en cava temperada.

### POTENCIAL DE GUARDA

5 años

### WINEMAKER

David Funes Guevara

### WINE CONSULTANT

María Isabel Mijares

### NOTA DE CATA

Estructura y gran personalidad, equilibrado y de cuerpo definido. En boca es carnoso y de sutil estructura tánica. El paso pormadera le confiere notas de vainilla, dulzura y complejidad.



SINFIN



2007

# SINFIN GUARDA

Malbec

## VARIEDAD

100% Malbec

## VIÑEDOS

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

## ALTURA

890 mts. sobre el nivel del mar

## COSECHA

Manual durante la segunda semana de marzo

## ELABORACION

En tanques de acero inoxidable y en contacto con insertaves  
(100% roble americano) durante 8 meses.

## GUARDA

En cava temperada durante 8 meses más.

## POTENCIAL DE GUARDA

5 años

## WINEMAKER

David Funes Guevara

## WINE CONSULTANT

María Isabel Mijares

## NOTA DE CATA

De profundos brillos color rojo rubí y azules que le brindan una cierta tonalidad violeta, posee notas a vainilla y chocolate combinadas con una presencia sutil y elegante de la madera que le agrega volumen y dulzor a su carga tánica.



SINFIN



2008

# SINFIN GUARDA

## Sauvignon Blanc

### VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

### VIÑEDOS

Tupungato, Mendoza

### ALTURA

1.050 mts. sobre el nivel del mar

### COSECHA

Manual durante la primera y última semana de febrero

### MACERACION

Tres horas a 5°C en prensa. Desborre previo de 10 horas en ambiente saturado con CO<sub>2</sub> de 12 horas

### GUARDA

En cava temperada hasta su comercialización

### POTENCIAL DE GUARDA

2 años

### WINEMAKER

David Funes Guevara

### WINE CONSULTANT

María Isabel Mijares

### NOTA DE CATA

A la vista posee tonos verdes con destellos dorados. De marcado pomelo rosado, mango y suaves notas de espárrago, destaca su recuerdo a fruta fresca joven y marcada acidez. Su concentración en gas carbónico realza su expresión varietal y lo hace un vino elegante y fácil de beber.



SINFIN



2007

# SINFÍN GRAN GUARDA

Malbec

## VARIEDAD

100% Malbec

## VIÑEDOS

Agrelo, Luján de Cuyo - Mendoza  
1.050 mts. sobre el nivel del mar.

## COSECHA

Manual durante la segunda y tercera semana de marzo

## MACERACION

Fermentación maloláctica: completa a una temperatura que oscila entre los 21-23 ° se trasiega el vino a tanque o pileta y el resto a barrica, aproximadamente un 50% del volumen realiza su fermentación maloláctica en barrica americana de segundo uso. Terminado los procesos fermentativos el vino de tanque es trasegado luego de 5-7 días a barrica de roble americano de primer uso y el tiempo de crianza total es de 9-12 meses.

## GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (30%) y americano (70%)

## POTENCIAL DE GUARDA

5 años

## WINE CONSULTANT

María Isabel Mijares

## NOTA DE CATA

De color rojo violáceo muy intenso, de gran brillo y limpidez. Marcadas notas de tabaco, chocolate y caramelo debido al paso por barricas. Elegante aroma a frutos rojos maduros, largo, untuoso, suave y de taninos dulces, de acidez bien marcada y a su vez intenso final de boca.



SINFÍN



S I N F I N  
B O D E G A

Ruta prov. 50, nro. 2668 Rodeo del Medio, Maipú,  
54 261 4914409

[info@bodegasinfin.com](mailto:info@bodegasinfin.com) - [www.bodegasinfin.com](http://www.bodegasinfin.com)

A R G E N T I N A