

tres 
PIRA 2



Somos tres amigos Sebastián, Leandro y Nicolás (enólogo) con ganas de hacer lo que amamos: *vinos*. Nosotros mismos somos los encargados de cosechar las uvas y llevarlas a la bodega, participando activamente en todo el proceso hasta su comercialización.

El nombre de nuestra marca tiene dos significados: *tres*: dado que somos tres amigos con ganas de hacer algo nuevo, para nosotros ha sido un desafío emprender este proyecto en 2020 en medio de un contexto difícil como fue la pandemia, donde proyectar algo nuevo es arriesgado y donde no sabíamos cómo impactar en el público con un producto nuevo que podía gustar o no.

pira2: se desprende de la frase de nuestro eslogan que aparece en la contra etiqueta “vorágine de sensaciones que te inducen a degustar tu locura”. lo que buscamos es que cuando prueben nuestro vino automáticamente se trasladen a otra dimensión que genere esas ganas de querer probar más. el término locura no debe tomarse desde una connotación negativa sino resaltar lo positivo, es decir la euforia, el experimentar una locura al probarlo y poder trasladarlo a nuestro mundo pirado, ese mundo donde todo es puro.



En cada uno de nuestros vinos está presente el ADN del valle de origen, a través de una intervención mínima para que todos los sabores tengan su máxima expresión y que en cada copa puedan conectarse con lo más profundo de su esencia. es nuestro deseo explorar y expresar el potencial de cada valle de san juan a través de pequeñas partidas, en esta elaboración buscaremos que conecten con el valle de zonda y calingasta.

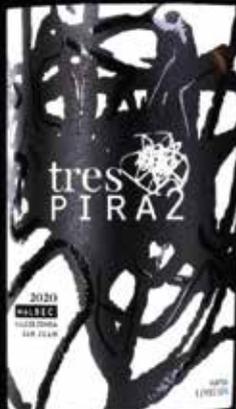
Valle de Zonda. San Juan. Argentina

Un valle sinuoso de la pre cordillera de los andes con microlinas externas diversos a alturas que van de los 800 a 1500 metros sobre el nivel del mar, acariciado por la influencia del viento zonda, la variación de temperatura diaria (amplitud térmica) ayuda a lograr un buen balance entre el azúcar y los polifenoles, favorece la formación, concentración de aromas y color como así también la estructura del vino. durante la noche las temperaturas bajas ayudan a mantener los niveles de acidez.

Valle de Calingasta. San Juan. Argentina

Ubicado al suroeste de la provincia de san juan, encerrado al oeste por la cordillera de los andes y al este por la pre cordillera. las alturas varían de desde 1400 a 1700 msnm debido a esta gran amplitud térmica permite lograr un balance entre azúcar y polifenoles, favoreciendo la concentración y formación de aromas.

el valle es regado por 3 ríos: río los patos, calingasta y castaño, es un valle seco, lleve menos de 50 milímetros al año por eso su sanidad es excelente.



NUESTROS VINOS



Variedad: *Malbec*

Lugar: *La Ciénaga, Valle de Zonda*

San Juan 1470msm

-

NOTAS DE CATA

-

VISTA: VIOLETA INTENSO CON REFLEJOS AMORATADOS.

NARIZ: NOTAS A FRUTAS ROJAS SANAMENTE MADURAS , CON UN TOQUE HERBAL.

BOCA: PALADAR PLENO CON TANINOS FIRMES QUE NUNCA DEJAN DE SER AMABLES , REDONDO CON UN FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

-

ENÓLOGO: LIC NICOLAS FERREYRA



Variedad : *Suavignon Blanc*

Lugar:

-

NOTAS DE CATA

-

VISTA: PRESENTA COLOR AMARILLO CON TONOS VERDOSOS.

NARIZ: AROMAS INTENSOS DE POMELO ROSADO, ANANÁ, MANGO Y CON DELICADOS Matices florales.

BOCA: REFRESCANTE CON PRONUNCIADOS SABORES CÍTRICOS Y UNA AGRADABLE ACIDEZ MINERAL.

-

ENÓLOGO: LIC NICOLAS FERREYRA



Variedad: *Cabernet Franc*

Lugar: *Valle de calingasta.*

Altitud :1550 msnm

-

NOTAS DE CATA

-

VISTA: PRESENTA UN COLOR ROJO PROFUNDO

NARIZ: SE DESATA A POR SU GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA , NOTAS QUE RECUERDAN REGALIZ , PIMIENTA ROSA Y FRUTOS NEGROS

BOCA: FINAL LARGO Y PROFUNDO CON DEJOS A ESPECIAS

-

ENÓLOGO: LIC NICOLAS FERREYRA



Variedad : *Pinot gris*

Lugar:

-

NOTAS DE CATA

-

VISTA: PRESENTA UN COLOR
TRANSLÚCIDO CON REFLEJOS BRILLANTES

NARIZ: SE DESTACAN AROMAS FRESCOS ,
LEVEMENTE FLORAL CON UN PERFIL
FRUTOSO DE DAMASCO , DURAZNO Y
CÍTRICOS COMO LIMA MUY INTENSO Y
COMPLEJO .

BOCA: ES MUY SOSTENIDA POR TENER
MUY BUENA ACIDEZ Y SU PERSISTENCIA
AROMÁTICA

-

ENÓLOGO: LIC NICOLAS FERREYRA



Variedad: *Blend de Malbec*

Lugar: *Valle de zonda :1470msnm*

Valle de calingasta : 1550 msnm

-

NOTAS DE CATA

-

VISTA: PRESENTA UN COLOR ROJO INTENSO CON REFLEJOS VIOLETAS

NARIZ: ES UN BLEND DE MALBEC QUE APORTA UNA SINGULARIDAD ÚNICA CON AROMAS MUY EXPRESIVOS , POSEE UN CARÁCTER FRUTAL MUY MARCADO ACOMPAÑADO DE FRUTOS ROJOS , NEGROS Y ESPECIAS DULCES.

BOCA: ES LARGO , CON UNA FRESCURA VIVAZ PERSISTENTE Y COMPLEJO.

-

ENÓLOGO: LIC NICOLAS FERREYRA