



TRADICION Y VANGUARDIA EN UNA MISMA COPA



AGENDA

Historia

El Museo del Vino

Los Viñedos

El Enólogo

La Bodega

Los Vinos

Nuestra filosofía



HISTORIA Y TRAYECTORIA

Corría la primer parte del siglo XIX cuando Don Francisco Rutini decide plantar sus vides en un pequeño paño de terreno que poseía en las colinas de Torre San Patricio, Le Marche (Italia).

Su hijo Felipe estudia en la Real Scuola de Ascoli Pisceno, obtuvo en 1880 el título de “Fattore”, equivalente al de Técnico Agrario.

Felipe, se traslada a América, siendo contratado por agentes del Gobierno de Mendoza para diseñar un parque.

En la localidad de Coquimbito, del departamento de Maipú, Mendoza, encontró el lugar ideal para desarrollar sus conocimientos vitivinícolas adquiridos en Ascoli Pisceno unidos a los transmitidos por sus mayores.

Fue en Maipú donde plantó sus primeras vides tintas, iniciando poco después la construcción de una bodega en 1885 que se denominó La Rural, bajo el lema “Labor y Perseverancia”.





HISTORIA Y TRAYECTORIA

A partir de 1885 empezó la elaboración de uvas de las vides que había plantado pocos años antes, lo que le permitió con el paso del tiempo convertirse en un fuerte bodeguero que comercializaba sus vinos en el Litoral.

Guiándose siempre por la premisa de la búsqueda de la calidad por sobre la cantidad.

Don Felipe comienza elaborando vinos con cuerpo, apetecidos en su época.

Actualmente se conservan retoños del viñedo original, que fueron injertados con Cabernet Sauvignon en el año 1970.

Es el parral ubicado contiguo al ala del casco viejo, que fue la casa patronal de los Rutini.

Don Felipe falleció joven, en 1919, en ocasión de uno de sus viajes periódicos a Italia, quedando a cargo de sus descendientes la continuación de su obra.

En 1925 sus hijos varones Francisco, Ítalo y Oscar continuaron realizando plantaciones de variedades blancas finas como Chardonnay y tintas finas como el Merlot, en la zona de Tupungato, siendo de esta manera pioneros en la zona.



MUSEO DEL VINO

Conforme los viñedos seguían creciendo, la bodega no estuvo ajena a estos cambios, incorporando con el pasar del tiempo, nuevas tecnologías. La maquinaria accionada a mano fue siendo reemplazada por otras más modernas al poder contar con fuerza motriz y eléctrica. De esta forma, nutriéndose de las propias reliquias de la familia, nace el museo del Vino.

El hijo mayor de Don Felipe, Francisco, en 1945, dio la idea e inspiró a su sobrino Rodolfo Reina Rutini, de reunir los elementos más importantes de la historia de la vitivinicultura mendocina en el paso de los tiempos. En 1977 abre finalmente sus puertas.

Este fue ubicado dentro del edificio de la Bodega de Coquimbito, frente a la casa familiar de Don Felipe, la que se conserva íntegramente, tal como así también, los parrales fundadores de Cabernet Sauvignon.

El Museo del Vino de Rutini Wines, es una parada obligada para todos los amantes del vino que visiten Mendoza.

Ubicado en el predio de nuestra bodega, se ha convertido en el Museo del Vino mas importante de Sudamérica, y recibe a mas de 70.000 turistas cada año.

La colección única de más de 5.000 reliquias, nos muestran la evolución de la vitivinicultura e industria del vino, siendo sin dudas una de las más grandes del mundo..





VIÑEDOS

Vinos San Felipe en total posee 385 ha. propias distribuidas en diferentes departamentos de la provincia de Mendoza:

VALLE DE UCO

(Tupungato, La Consulta, Altamira): Uvas Premium.

MAIPU: Viñedos Originales.

RIVADAVIA: Varietales Blancos.

El equipo de ingenieros agrónomos, se centra en:

- Producir uvas de gran calidad.
- Mantener bajos rendimientos.
- Cosechar en el punto óptimo de madurez.
- Excelentes sistemas de riego.
- Control preventivo de plagas.
- Manejo de canopia y sistemas de conducción.



EL ENOLOGO

Mariano Di Paola ha sido el enólogo principal de Rutini Wines desde el año 1994.

Más de 20 años de experiencia como enólogo.

Profesor de la universidad de Enología Don Bosco de Mendoza.

Considerado uno de los mejores enólogos de Argentina, y del mundo, su talento, experiencia y estilo individual, son sin duda expresados como su sello personal en todos y cada uno de sus vinos.

BODEGA SAN FELIPE

La bodega fue completamente renovada en los noventa, en lo que se refiere a tecnología, conservando su arquitectura original del siglo XIX.

Actualmente, las instalaciones de la bodega tienen una capacidad de vasija de 9 millones de litros (70% tinto, 30% blanco) y cuentan con equipamiento de última Generación.



LOS VINOS



SAN FELIPE ROBLE



SAN FELIPE VARIETAL



CEPA TRADICIONAL



SAN FELIPE CARAMAÑOLA



SAN FELIPE SPARKLING



PEQUEÑA VASIJA VARIETALES

SAN FELIPE

ROBLE



Nacida a mediados de 2002, los varietales de esta línea son modernos exponentes de los clásicos vinos de la Viña San Felipe, creados según el concepto de que la fruta y el contacto con la madera robliza otorgan personalidad definida en un estilo elegante y complejo que refuerza la calidad de la serie original.

SAN FELIPE

VARIETAL

Una pequeña colección de vinos que expresa francamente las características naturales de las uvas y la riqueza aromática y gustativa de sus atractivos descriptores primarios. Cada uno de los vinos se elabora cuidadosamente en tanques de acero inoxidable, sin contacto con roble.





SAN FELIPE

CARAMAÑOLA

Con más de 90 años de historia, estos vinos -entre los primeros elaborados por Bodega La Rural- se han consolidado como un icono argentino.

Desde su origen, la marca se identificó con el producto visualmente, a través de la singular botella en forma de caramañola y la innovadora etiqueta diseñada por el ilustrador Alejandro Sirio.

La línea San Felipe Caramagnolos - concebida con un estilo joven y franco, que diera nuevo impulso a su muy conocido perfil clásico- está compuesta por un vino blanco y otro tinto, ambos de corte, un rosado y el *assemblage* tinto lanzado para celebrar el cambio del milenio, bajo el nombre de “12 Uvas”.



CEPA TRADICIONAL

SAN FELIPE CEPA TRADICIONAL

Viñedos: Maipú y Tupungato

Tipo de Barril: 100 % Roble Francés y Americano de 2do y 3er uso

Tiempo de Barril: 12 meses

Crianza en Toneles: 12 meses posteriores al trasiego de barricas

Este vino posee a la vista intensidad colorante media, con matices rojizos y aspecto muy brillante.

El Cabernet Sauvignon le brinda a este corte su asombrosa intensidad de color, estructura y concentración, aromas a frutas rojas maduras y largo final en boca.

La presencia de Malbec hace destacar los matices de ciruelas y sus taninos dulces y redondos.

El Merlot junto al Pinot Noir, distinguidos cepajes, le aportan intensidad y delicadeza.



SAN FELIPE

ESPUMANTES

De estilo fresco y frutado, San Felipe Extra Brut y Brut Nature, son vinos blancos clásicos con burbujas para cuales se han seleccionado las mejores bases de Chardonnay y Pinot Noir. Ambos elaborados bajo método charmat.



PEQUEÑA VASIJA

VARIETALS

Son vinos jóvenes, francos, de cuerpo medio, que expresan sin complejidad todas las virtudes que el marco frutal puede otorgar; es decir, las variedades de la uva se muestran en su esencia primaria.

Sin añejamiento en barrica, el más alto brillo de sus cualidades se apreciará mejor durante el primer año de la cosecha, ya que regalan aromas y sabores limpiamente matizados en versión varietal (Malbec, Syrah) o de corte (Sauvignon Blanc-Semillón, Cabernet Sauvignon-Syrah).



NUESTRA FILOSOFIA

VINOS SAN FELIPE es un negocio que construye relaciones a largo plazo alrededor del mundo.

Estamos constantemente invirtiendo en nuestros viñedos y bodegas para obtener vinos de calidad sorprendente en todas las variedades de precios.



www.vinossanfelipe.com