




BODEGA

Las Mojarras



LA BODEGA

Fue construida por el mismo Don Ambrosio Aybar en el año 1963, con una capacidad de 100.000 litros en tanques de acero inoxidable y 3000 lts en barrica de roble francés. Con el transcurso del tiempo fue sufriendo modificaciones y ampliaciones hasta nuestros días, donde la capacidad es de 30.000 litros y todas las vasijas son de acero inoxidable, el mejor material que se conoce hasta el momento por su higiene y estanqueidad.

La capacidad final de la Bodega - se estima – será de 200.000 litros, para conservar las características de “bodega boutique”.

THE WINERY

It was built by Don Ambrosio Aybar in 1963, with a capacity of 100,000 liters in stainless steel tanks and 3000 liters in French oak barrels. Over time, it underwent modifications and expansions to the present day, where the capacity is 30,000 liters and all the vessels are made of stainless steel, the best material known so far for its hygiene and sealing.

The final capacity of the winery - is estimated - will be 200,000 liters, to preserve the characteristics of "boutique winery".



LOS VIÑEDOS

Nuestros viñedos están enclavados a más de 2000 metros de altura S.N.M. y cuentan con un microclima con amplitud térmica, un muy buena insolación sumado a tierras sueltas y pobres en materia orgánica.

Todas estas características conforman un terroir ideal para conseguir una calidad superior de uvas y excelencia en nuestros vinos; de gran personalidad, color, taninos y aromas intensos.

THE WINEYARDS

Our vineyards are located more than 2000 meters high S.N.M. and they have a microclimate with thermal amplitude, a very good insolation added to loose lands and poor in organic matter.

All these characteristics make up an ideal terroir to achieve a superior quality of grapes and excellence in our wines; of great personality, color, tannins and intense aromas.



NUESTROS VINOS

Vinos productos de viñedos de más de 30 años de edad, enclavados a 2000 msnm, uvas cosechadas y seleccionadas manualmente, paso por roble francés, razones que garantizan su excelente calidad.

Nuestros procesos de cosecha y selección de uvas se realiza de manera manual.

THE WINES

Wines products from vineyards over 30 years old, located at 2000 meters above sea level, grapes harvested and selected manually, passing through French oak, reasons that guarantee their excellent quality.

Our processes of harvest and selection of grapes is done manually.

YUROS

Vasija de arcilla cocida con tapa donde los Indios Diaguitas (Calchaquies) almacenaban agua y chicha. Estos indios habitaban, entre zonas aledañas, en el Cerro Pintado dentro de nuestra propiedad de Las Mojarras.

Los criollos usaron estas vasijas para guardar vinos y evitar su oxidación.

Boiled clay pot with lid where the Diaguitas Indians (Calchaquies) stored water and chicha. These Indians lived, between neighboring areas, in the Cerro Pintado within our Las Mojarras property.

The criollos used these vessels to store wines and prevent their oxidation





YUROS CAVERNET SAUVIGNON

YUROS CABERNET SUAVIGNON

Varietal

Cavernet Sauvignon

Vinificación

Cosecha en caja de 16 kilos y selección manual de racimos. Técnica de fermentación tradicional con maceración corta y temperatura controlada.

Vino joven con leve paso por roble.

Notas de cata

A la vista, se presenta brillante y limpio, con un intenso color, casi negro con reflejos violetas.

Aromas intensos con un carácter frutal muy marcado y un toque de roble que aporta complejidad y acompaña sin protagonismo.

En boca, repite el carácter muy frutado, con buena tipicidad varietal con toques minerales y especiados bien marcados, taninos firmes y maduros, buena acidez y final largo.

Potencial de guarda

2 años.

Temperatura de servicio

Entre 16°C y 18°C

Graduación alcohólica

13,3 % V/V

Varietal

Cavernet Sauvignon

Vinification

Harvest in box of 16 kilos and selection bunches manual. Traditional fermentation technique with short maceration and controlled temperature.

Young wine with slight oak aging.

CATA's notes

In sight, it appears bright and clean, with an intense color, almost black with violet highlights. Intense aromas with a very marked fruity character and a touch of oak that adds complexity and accompanies without protagonism. In the mouth, it repeats the very fruity character, with good varietal typicity with mineral and spicy touches well marked, firm and mature tannins, good acidity and long finish.

Potential of guard

2 years.

Service temperature

Between 16 ° C and 18 ° C

Alcohol content

13.3% V / V



YUROS BLEND

Varietal

Malbec - Cabernet Sauvignon

Vinificación

Cosecha en caja de 16 kilos y selección manual de racimos. Técnica de fermentación tradicional con maceración corta y temperatura controlada.

Vino joven con leve paso por roble.

Notas de cata

De color rojo rubí intenso con tonos violáceos, con centro de copa en tonos negros. En nariz, aroma a frutos rojos y negros maduros como ciruela y casis, con pimienta marcada. El roble está presente aportando delicadas notas de ahumado y chocolate. En boca, presenta un buen volumen, carnoso y estructurado.

Potencial de guarda

2 años.

Temperatura de servicio

Entre 16°C y 18°C

Graduación alcohólica

14,5 % V/V

Varietal

Malbec - Cabernet Sauvignon

Vinification

Vinification Harvest in a box of 16 kilos and manual selection of bunches. Traditional fermentation technique with short maceration and controlled temperature. Young wine with slight oak aging.

CATA's notes

Intense ruby red color with violet tones, with cup center in black tones. In nose, aroma of ripe red and black fruits such as plum and blackcurrant, with marked pepper. The oak is present with delicate notes of smoked and chocolate. In the mouth, it presents a good volume, fleshy and structured.

Potential of guard

2 years.

Service temperature

Between 16 ° C and 18 ° C

Alcohol content

14.5% V / V

YUROS BLEND



YUROS MALBEC

YUROS MALBEC

Varietal

Malbec

Vinificación

Cosecha en caja de 16 kilos y selección manual de racimos. Técnica de fermentación tradicional con maceración corta y temperatura controlada.

Vino joven con leve paso por roble.

Notas de cata

A la vista, se presenta brillante y limpio, con un intenso color, casi negro con reflejos violetas. Aromas intensos con un carácter frutal muy marcado y un toque de roble que aporta complejidad y acompaña sin protagonismo. En boca, repite el carácter muy frutado, con buena tipicidad varietal con toques minerales y especiados bien marcados, taninos firmes y maduros, buena acidez y final largo.

Potencial de guarda

2 años.

Temperatura de servicio

Entre 16°C y 18°C

Graduación alcohólica

13,9 % V/V

Varietal

Malbec

Vinification

Harvest in a box of 16 kilos and manual selection of bunches. Traditional fermentation technique with short maceration and controlled temperature.

Young wine with slight oak aging.

CATA's notes

In sight, it appears bright and clean, with an intense color, almost black with violet highlights. Intense aromas with a very marked fruity character and a touch of oak that adds complexity and accompanies without protagonism. In the mouth, it repeats the very fruity character, with good varietal typicity with mineral and spicy touches well marked, firm and mature tannins, good acidity and long finish.

Potential of guard

2 years.

Service temperature

Between 16 ° C and 18 ° C

Alcohol content

13.9% V / V



YUROS SYRAH

YUROS SYRAH

Varietal

Syrah

Vinificación

Cosecha en caja de 16 kilos y selección manual de racimos. Técnica de fermentación tradicional con maceración corta y temperatura controlada. Vino joven con leve paso por roble.

Notas de cata

Color granate intenso con tonos oscuros. En nariz, se perciben aromas a ciruelas negras, laurel y suaves notas de cacao y tabaco. En boca, dulce y de taninos firmes, muy buen cuerpo y estructura, carnoso y de final largo.

Potencial de guarda

2 años.

Temperatura de servicio

Entre 16°C y 18°C

Graduación alcohólica

15,5 % V/V

Varietal

Syrah

Vinification

Harvest in a box of 16 kilos and manual selection of bunches. Traditional fermentation technique with short maceration and controlled temperature. Young wine with slight oak aging.

CATA's notes

Intense garnet color with dark tones. On the nose, aromas of black plums, bay leaf and soft notes of cocoa and tobacco are perceived. In the mouth, sweet and firm tannins, very good body and structure, fleshy and long finish.

Potential of guard

2 years.

Service temperature

Between 16 ° C and 18 ° C

Alcohol content

15.5% V / V

YUROS TORRONTES



Varietal

Torrontes

Vinificación

Cosecha manual prensada en prensa neumática, enfriado y desbornado. Fermentación entre 12°C y 14°C con sembrado de levaduras seleccionadas. Clarificado y filtrado.

Notas de cata

A la vista, amarillo con tonos dorados, propios del resultado de una cosecha de gran madurez y maceración peculiar pre-fermentativa. Aromas muy intensos propios de la uva torrontés, además de frutas tropicales y duraznos, típicos de la variedad. En boca, la entrada es estructurada, con buena acidez, que aporta fresca y gran cuerpo, a pesar de ser un vino blanco.

Potencial de guarda

1 año.

Temperatura de servicio

Entre 6°C y 8°C

Graduación alcohólica

13,0 % V/V

Varietal

Torrontes

Vinification

Manual harvest pressed in pneumatic press, cooled and blasted. Fermentation between 12 ° C and 14 ° C with seeding of selected yeasts. Clarified and filtered.

CATA's notes

In sight, yellow with golden tones, typical of the result of a harvest of great maturity and peculiar pre-fermentative maceration. Very intense aromas typical of the Torrontés grape, as well as tropical fruits and peaches, typical of the variety. In the mouth, the entrance is structured, with good acidity, which brings freshness and great body, despite being a white wine

Potential of guard

1 year.

Service temperature

Between 6 ° C and 8 ° C

Alcohol content

13.0% V / V

YUROS TORRONTES

YUROS TORRONTES DULCE



Varietal

Torrontes Dulce Natural

Vinificación

Cosecha manual prensada en prensa neumática, enfriado y desbornado. Fermentación entre 12°C y 14°C con sembrado de levaduras seleccionadas. Clarificado y filtrado.

Notas de cata

De color amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz, frutado, con notas de durazno blanco, membrillo y jazmín, mezclado con miel. En boca, dulce y agradable, equilibrado y buena acidez. De final persistente.

Potencial de guarda

1 año.

Temperatura de servicio

Entre 6°C y 8°C

Graduación alcohólica

12,8 % V/V

Varietal

Natural Sweet Torrontes

Vinification

Manual harvest pressed in pneumatic press, cooled and blasted. Fermentation between 12 ° C and 14 ° C with seeding of selected yeasts. Clarified and filtered.

CATA's notes

Greenish yellow, clean and bright. On the nose, fruity, with notes of white peach, quince and jasmine, mixed with honey. In the mouth, sweet and pleasant, balanced and good acidity. Persistent end.

Potential of guard

1 year.

Service temperature

Between 6 ° C and 8 ° C

Alcohol content

12.8% V / V

YUROS TORRONTES DULCE

YUROS MALBEC ROSE



Varietal

Malbec Rose

Vinificación

Cosecha en caja de 16 kilos y selección manual de racimos. Técnica de fermentación tradicional con maceración corta y temperatura controlada.

Notas de cata

Color suave, tonos rubí, brillantes. En nariz, intenso, con notas a frutos rojos como la cereza y la frutilla, aroma floral sutil. En boca, fresco y ligero, con buena acidez, persistente y delicado.

Potencial de guarda

2 años.

Temperatura de servicio

Entre 6°C y 8°C

Graduación alcohólica

14,3 % V/V

Varietal

Malbec Rose

Vinification

Harvest in a box of 16 kilos and manual selection of bunches. Traditional fermentation technique with short maceration and controlled temperature.

CATA's notes

Soft color, ruby, bright tones. On the nose, intense, with notes of red fruits such as cherry and strawberry, subtle floral aroma. In the mouth, fresh and light, with good acidity, persistent and delicate.

Potential of guard

2 years.

Service temperature

Between 6 ° C and 8 ° C

Alcohol content

14.3% V / V

YUROS MALBEC ROSE




BODEGA

Las Mojarras

Oficinas Centrales: Juan B. Terán 531 - S.M. de Tucumán – Argentina
Bodega Las Mojarras: Ruta Nacional 40 s/n Km 1245 Santa María - Catamarca – Argentina
<http://www.lasmojarras.com.ar>