



BODEGA & VIÑEDOS
ALFREDO ROCA
SAN RAFAEL - MENDOZA



Alfredo Roca

Dedicación Familiar Vinos con Alma



*Hoy, la cuarta generación de nuestra familia ha
convertido esta pasión en un estilo de vida.*

"Amo y disfruto del vino en cada una de sus etapas, soy un privilegiado por haber tenido una infancia entre los viñedos y bodega junto a mi abuelo y padre".-

Alejandro Roca

"Mi familia siempre me transmitió mucha pasión y dedicación por el trabajo de cada día, y un gran respeto por nuestra querida tierra y sus frutos".-

Carolina Roca

"Tengo como guía a mi padre, hombre de vasta experiencia en la enología y de quien admiro su disfrute y entrega a su familia y sus viñedos".-

Graciela Roca



NUESTRA HISTORIA

1912	Nuestros antepasados llegan a San Rafael desde España e Italia. Se dedican 100% al cultivo de la vid.
1957	Alfredo Roca termina sus estudios en Enología.
1976	Alfredo Roca adquiere el establecimiento vitivinícola donde hoy se levanta la actual bodega.
1987	Alfredo Roca viaja a Francia y obtiene 2 medallas de oro y una de plata.
1996	Primera exportación a USA
2000	Ingresa activamente la actual generación
2003	La bodega certifica ISO 9001:2000
2006	Se alcanza un 70% de exportación de la producción
2012	100 cosechas de la familia en San Rafael
2015	Se crea la bodega de espumantes en nuestros establecimientos

NUESTRA ENOLOGÍA



Nos caracterizamos por una enología muy transparente, respetando las características que nuestro terroir puede brindar. Nuestro estilo siempre se basa en el equilibrio, frescura y elegancia.

En general es una enología basada en maduraciones equilibradas, con vinos que resaltan frescura, taninos de muy buena presencia, pero balanceados, que se logran gracias a extracciones muy cuidadosas.



UBICACIÓN SAN RAFAEL



NUESTRAS FINCAS

Viñedos Propios: 114 has.
distribuidas en tres fincas.

Finca Santa Herminia

Superficie: 44 has

Suelo: limo-arcilloso. Capa de ripio y piedras a cercanas a la superficie.

Altitud: 750 msnm

Precipitación anual promedio: 300 mm

Condiciones: dicho viñedo se encuentra cercano al Río Diamante, esto le da suelos de mayor drenaje por las cercanías al Río

Plantaciones: la mayoría de este viñedo posee una edad promedio de 25 años.

Varietades: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec, Merlot, Chardonnay.

Finca La Perseverancia

Superficie: 55 has.

Suelo: Franco a Franco Arenoso de gran profundidad con muy buen drenaje.

Altitud: 750 msnm

Se caracteriza por poseer plantaciones de la década del 40 y 50.

Varietades: Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Sangiovese, Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin, Glera.

Finca Los Amigos

Superficie: 10 has

Suelo: Limo-arcilloso de buen drenaje.

Altitud: 750 msnm

Plantaciones: Es un viñedo de buena edad, se destacan Bonarda y Tocai de 40 años.

Varietades: Bonarda, Malbec, Tocai.





CARÁCTER y DISTINCIÓN

- Calidad desde el viñedo.
- Preservación y multiplicación de vides antiguas de alto valor enológico. La identidad vitivinícola de nuestros antiguos viñedos es de gran importancia para nosotros ya que hablan de nuestra historia y esencia.
- Viñedos actuales de alta densidad.
- Precisión en el manejo de los mismos, especialmente el riego.
- Madurez óptima y sanidad de los viñedos.

NUESTRAS LÍNEAS

ROCA | BIVARIETALES



ALFREDO ROCA | FINCAS



ALFREDO ROCA | ALMA INQUIETA



ALFREDO ROCA | PARCELAS ORIGINALES



ALFREDO ROCA | NURI



ALFREDO ROCA | RESERVA DE FAMILIA



ALFREDO ROCA | ESPUMANTES



ROCA | BIVARIETALES

Vinos jóvenes con elaboraciones pensadas en conservar su frescura y resaltar notas frutales para que el consumidor las aprecie en su mayor expresión. En los tintos cuidamos mucho de su equilibrio tánico y no poseen paso por madera. Vinos de estilo ágil y amables de beber.



MALBEC - MERLOT

Excelente color de jóvenes tonos rojos vivaces. Su expresión aromática resalta notas de ciruela, frutos rojos. En boca se presenta equilibrado con una concentración tánica de calidad que aportan un muy buen volumen en boca.



CHENIN - CHARDONNAY

Color amarillo-verdoso. Aromas frutados muy agradables que recuerdan a manzana verde, durazno blanco y lima. Fresco y con el sabor propio de las variedades intervinientes, resaltan principalmente sus aromas cítricos.



CABERNET SAUVIGNON - BONARDA

Vino de color rojo vivaz. Aromas que recuerdan a frambuesa, granadina y que se mezclan con delicadas notas de pimiento verde y aceitunas frescas. En boca el volumen es medio y con taninos de suave astringencia y untuosidad.



La línea Fincas hace honor a los viñedos de la familia que son la génesis de nuestros vinos y son los que aportan características distintivas y marcado estilo.

Es una línea de enología moderna que se centra en cuidar la expresión varietal y el respeto por las particularidades propias de San Rafael, región Sur de la Provincia de Mendoza.

Finca La Perseverancia, Finca Los Amigos y Finca Santa Herminia expresan las cualidades únicas del terruño de San Rafael, su latitud sur: que aporta amplitud térmica, muy buenas horas de sol, baja humedad y suelos aluvionales sumado a nuestras vides (algunas con más de 45 años de implantadas).

Éstas resultan esenciales para la elaboración de vinos elegantes y expresivos.

VARIETALES TINTOS: MALBEC, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,
SYRAH, PINOT NOIR

VARIETALES BLANCOS: CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, CHENIN, TOCAI,
TORRONTÉS

ROSADOS: ROSÉ





MALBEC

Color rojo - bordó y vivaz. Expresión aromática intensa con notas maduras de ciruela, moras y fondo floral. Equilibrada concentración, sobresalen sus taninos dulces que aportan una textura suave con un muy buen volumen de boca incrementado por las sutiles notas de su paso por roble.



CABERNET SAUVIGNON

Vino consistente de color rojo carmesí oscuro. Sorprendente nariz especiada que recuerda a pimienta negra, tabaco y tostado junto a frutos rojos maduros. En boca muestra muy buen balance gracias a sus taninos firmes pero suaves.



MERLOT

Color rojo con tonos negruzcos. Nariz que recuerda cereza y frutos rojos. Su paso por roble aporta complejas notas dulces y tostadas. Vino armónico de taninos suaves y redondos, textura sedosa y elegante.



SYRAH

Atractivo e intenso color rojo de tonos violáceos. Se destacan frutas oscuras, ciruelas con notas terrosas. Despliega un gran sabor que combina dulces taninos con matices de tabaco y cuero.



PINOT NOIR

Delicado color de tonos rojos vivaces. Intensa expresión aromática con notas florales dulces, cherry y balanceada presencia de roble. Llena la boca con sabores de frutos rojos y ciruela madura. A pesar de su suavidad, su presencia en boca es prolongada.



CHARDONNAY

Color amarillo de tonos verdosos. Fresca expresión aromática con notas a manzana verde, ananá y frutos tropicales. Muy buen volumen en boca, refrescante final.



SAUVIGNON BLANC

Atractivo tono amarillo con reflejos verdes de media intensidad. Explosión de aromas intensos de cítricos donde sobresale el pomelo, luego aparece ruda que es un ton herbáceo muy típico de esta variedad. En boca se manifiesta pleno con una entrada de acidez fresca agradable, untuoso, con tonos de fruta importantes donde se destaca el pomelo, dejando un final de buena persistencia.



CHENIN

Elegante color acerado de reflejos verdes. Vino delicado y sutil con aromas a durazno blanco y lima. Complementa un enérgico y fresco paladar gracias a la presencia de una justa acidez propia de la variedad.



TORRONTÉS

Delicado color dorado de tonos verdosos. Expresiones florales con notas cítricas que recuerdan a cáscaras de naranjas. Resaltan sus sabores a durazno y ensalada de frutas. Es fresco y de gran equilibrio.



TOCAI

Presenta un color amarillo pálido de baja intensidad, con tonos verdosos acerados. Sus aromas recuerdan a flores blancas, cítricos, manzana verde y frutas tropicales. En boca se presenta muy delicado, es seco, de cuerpo medio, con una acidez refrescante y un final frutado muy agradable.



ROSÉ

Delicado color rosado de suaves tonos coral. Aroma frutal que recuerda a frutillas y frambuesas que también se despliegan en boca. Acidez fresca, agradable, con muy buen balance final. Prevalecen notas de frutos rojos, guindas y cerezas. Se recomienda beberlo entre 8 y 10°C.



Este vino hace honor al espíritu inquieto y de constante búsqueda de Alfredo Roca, quien junto a su Familia vive con intensa pasión el arte de hacer vinos.



BLEND

45% Malbec – 40 % Cabernet Sauvignon
10% - Cabernet Franc – 5% Petit Verdot.

Color rubí oscuro, intenso de tonos negruzcos. En nariz se presenta con notas a frutos negros, arándanos y pimienta blanca. En boca aparecen notas dulces que recuerdan a ciruela que se conjugan con tabaco y chocolate. Es elegante de muy buen volumen y larga persistencia en boca.



CABERNET SAUVIGNON

Este Cabernet Sauvignon es un gran exponente de la región de San Rafael, muestra tonos rojo rubí oscuros con aromas de violetas, arándanos y grafito que se despliegan en delicadas capas potenciadas por su cuidada evolución durante su guarda. En boca posee entrada dulce, fresca con taninos importantes pero agradables.



CABERNET FRANC

Vino de intenso color, de tonos rojos rubí. En nariz se aprecia pimienta roja, mermelada de frutos negros y frescas notas especiadas. Posee una entrada en boca rica en frutas rojas, que luego dejan aparecer capas que recuerdan a grava húmeda y hojas de tabaco. Elegante exponente de la variedad.



Destaca los vinos provenientes de nuestros viñedos más antiguos, de pequeños lotes y grandes características diferenciales.

Son vinos que tienen mucho foco en cuidar la expresión de estas viñas, se utilizan levaduras autóctonas y uso de madera muy medida.

Estos viñedos respetan la disposición de plantación, mistura de plantas y variedades elegidas por nuestros antepasados, y que definen la identidad original de nuestros vinos y región.

VINOS TINTOS: VINO TINTO DE PARCELA, SANGIOVESE, MALBEC Y BONARDA.

VINO BLANCO: GLERA





MALBEC

Malbec de mucha identidad debido a su diversidad genética propia de viñedos muy antiguos plantados por nuestros antepasados respetando las propias diferencias entre plantas (sin selección masal). Posee un color rojo vibrante de tonos negruzcos. Sus aromas son intensos que recuerdan a frutos negros, violetas, ciruela con final a grava húmeda. En boca se conjuga intensidad con frescura gracias a sus taninos elegantes y acidez vivaz.



TINTO DE PARCELA

Esta parcela conserva la mistura de plantas de distintas variedades elegidas por nuestros antepasados, compuesta principalmente por Cabernet Sauvignon y Malbec, con menor porcentaje de plantas de Syrah y Bonarda. Con este vino de gran potencia, pero con elegancia y vivacidad, de color intenso y de aromas que destacan notas florales, frutos negros y gran frescura, ponemos en valor la identidad histórica de nuestros vinos.



SANGIOVESE

Esta pequeña parcela es un viñedo de gran carácter que deslumbra por la calidad que a través de nuestra historia nos ha aportado. Hoy valoramos y rescatamos esta parcela con un Sangiovese de gran complejidad, de textura amable, acidez presente y taninos llenos. Con aromas florales que recuerdan violetas y fruta fresca, notas de cereza y final especiado.



BONARDA

Es un Bonarda de gran intensidad en color, en nariz se despliega con aromas de chocolate y notas dulces de ciruela. En boca está lleno de capas complejas de fruta roja y negra combinadas con toffee y café. Largo con recuerdos golosos.



GLERA

Esta parcela de antiguas vides de variedad Glera se expresa de brillante manera en nuestra región de San Rafael y de la cual contamos con una de las pocas superficies plantadas en nuestro país. Hoy la rescatamos y apreciamos con este vino de gran complejidad y elegancia que expresa notas a manzana verde, durazno blanco con acidez presente y textura vibrante.



ALFREDO ROCA | NURI

Nuri es el nombre de nuestra madre. Este vino es un homenaje hacia ella y su elaboración está inspirada en ella, en su elegancia y delicadeza.

Hemos elegido nuestras uvas Malbec para elaborar este distinguido vino rosado y las uvas Pinot Noir para obtener un gran espumante rosado.

VINOS: ROSADO MALBEC

ESPUMANTE: BRUT NATURE ROSADO PINOT NOIR

Delicado color rosado coral. Expresivo en nariz, se muestra fresco y elegante con características florales que se combinan con ciertas notas dulces de frutos rojos.

Gran presencia en boca con muy buen volumen y elegancia. Se destaca la frambuesa y frutilla con un toque cítrico del pomelo rosado y un final marcado por su fresca acidez.

Es excelente para disfrutar de un vino fresco en el verano, sin sacrificar elegancia y carácter.

También para acompañar platos de frutos de mar o aquellos basados en pollo o cerdo.



ROSADO MALBEC



Reserva de Familia es una partida limitada y exclusiva de la selección de nuestros más antiguos viñedos, algunos de 80 años de edad, y mejores barricas de cada cosecha.

Todo el arte del hacedor de vinos y la nobleza del terroir de San Rafael se traducen en vinos elegantes, distinguidos y de gran personalidad, diseñados especialmente para una guarda prolongada.

Cada varietal de esta línea madura entre 12 y 14 meses en barricas de roble francés para luego reposar en nuestra estiba reservada por más de 12 meses. Potencia de guarda: 10 a 12 años.

VARIETALES TINTOS: MALBEC, PINOT NOIR, TEMPRANILLO, CABERNET FRANC

VARIETALES BLANCOS: CHARDONNAY-PINOT NOIR

ESPUMANTES: CUVEÉ ESPECIAL BRUT NATURE.





MALBEC

Intenso y profundo color en donde se reflejan perfectos tonos rojos y violáceos. Predominan aromas de frutos rojos que se encuentran perfectamente amalgamados con dulces notas de vainilla provenientes de la madera. Gran estructura gracias a su alta concentración de taninos maduros. Elegante y de gran persistencia.



TEMPRANILLO

Color rojo profundo, con tonos violáceos y negros. Se destacan las notas de moras y frutos del bosque. Sobresale vainilla, chocolate blanco, posee un buen cuerpo, con taninos dulces. Final armónico y prolongado.



CABERNET FRANC

Color rubí oscuro, intenso de tonos negruzcos. En aroma se presenta con notas a arándanos, salvia, pimienta rojo y pimienta negra. Aparecen notas de pimentón dulce, cassis con reflejos herbales que aportan complejidad y frescura. Es elegante y equilibrado, de textura vibrante y larga persistencia en boca.



PINOT NOIR

Color rojo de gran vivacidad que se ve demostrado en sus tonos rubí, intenso y profundo. Sumamente elegante e interesante gracias a su especiada paleta de aromas. Es complejo y delicado, se destacan sus sabores de frutos oscuros y especias. Final armónico y prolongado.



CHARDONNAY-PINOT NOIR

Color dorado brillante con tonos verdosos-acerados. Elegante, se despliega con aromas que recuerdan a manzana verde, piel de limón, notas de nuez y vainilla. Es vivaz gracias a su acidez vibrante que proporciona agradable persistencia.



DULCE NATURAL

El concepto de este espumante es lograr un producto que combine dulzura con gran delicadeza y por sobre todo mucha calidad. Es ideal para aquellos que los atrae una bebida fácil de beber con cierta dulzura, como jóvenes o paladares que huyen de vinos con cuerpo o de acidez intensa, pero por su estilo elegante y fresco puede atraer también a conocedores en busca de un espumante especial.



EXTRA BRUT

Atractivo color amarillo con leves tonalidades ocre. Elegantes aromas que recuerdan a levaduras que se ensamblan finamente con notas de miel. Fresco, cremoso y con buena intensidad. Su final es redondo y persistente.





ROSADO BRUT NATURE

De color rosa coral delicado con fina y elegante burbuja. Posee un aroma en el que combina notas a frutas rojas con el tostado aportado por las levaduras. En boca es de sensación cremosa y acidez balanceada, de gran distinción.



BRUT NATURE

Es de color acerado vivaz, de pequeñas burbujas con muy buena persistencia que habla de su cuidada elaboración. En nariz se encuentran notas a tostadas aportadas por las levaduras que se ensamblan finamente con recuerdos a flores blancas y durazno. En boca es fresco y persistente con una acidez elegante que da final limpio y delicado.



COMERCIO EXTERIOR | export@rocawines.com



+549 260 453 3028

| CONOCENOS

www.rocawines.com

| SEGUINOS



@BodegaAlfredoRoca



@alfredo.rocawines



@AlfredoRoca



ALFREDO ROCA

