



B O D E G A  
TORRELEONES

---

TIGRIS

---

• *Creadores de Momentos únicos* •

LOS VINOS DE **TIGRIS** SON UN TRIBUTO A LAS CEPAS  
QUE HAN SIDO PARTE DE NUESTRO TERRITORIO DESDE  
LOS PRINCIPIOS DE LA VITIVINICULTURA ARGENTINA.

---



*Nosotros hemos hecho un homenaje al pasado y un  
pequeño agradecimiento a nuestras tierras, logrando  
estos vinos únicos, elegantes y auténticos.*

TIGRIS

*Malbec*

TIGRIS

*Torrontés*

TIGRIS

*Criolla Rosé*



# TIGRIS

*Malbec*  
**2020**

**VARIEDAD DE LA UVA** . 100% *Malbec*

**TERROIR-VIÑEDOS** . Espalderos bajos, 50 años de antigüedad.  
Riego por goteo. Cosecha manual. Localizado en *Medrano, Mendoza*.

**ALTITUD** . 790 m.s.n.m.

**ALCOHOL** . 13,8% vol.

**VINIFICACIÓN** . Fermentación lenta con levaduras nativas de la uva.  
Maceración pos fermentativa con pieles a temperatura controlada por 7 días. Piletas de concreto. Crianza en barricas de roble francés durante 8 meses.

**ASPECTO VISUAL** . Intenso color rojo teja.

**ASPECTO AROMÁTICO** . Frutas rojas y negras maduras en armonía perfecta con notas que recuerdan a vainilla.

**ASPECTO GUSTATIVO** . Entrada amable. Perfil complejo reflejando el equilibrio entre las frutas rojas y tostados dados por el aporte de la crianza en barricas. De buen peso en boca con taninos redondos y maduros. Final dulce y persistente.



BODEGA  
TORRELEONES



# TIGRIS

*Torrontés*  
**2022**

variedad de la uva . 100%Torrontés

terroir -viñedos . Parrales antiguos en suelos profundos. Riego superficial por surco. Cosecha Manual. Localizado en Barrancas, Mendoza.

altitud . 790 m.s.n.m.

alcohol . 14,5% vol.

aspecto visual . Pálido verdoso brillante

aspecto aromático . Se perciben aromas cítricos y notas de frutas tropicales.

aspecto gustativo . Entrada fresca dada por su acidez natural. Resalta el perfil frutado en boca con toques herbáceos que recuerdan a la menta. Final de boca largo y agradable, de una frescura muy sutil.



# TIGRIS

*Criolla Rosé*  
**2022**

**variedad de la uva** . Criolla Chica 85% - Moscatel Rosado 15%  
**terroir -viñedos** . Parrales, 35 años de edad. Cultivo Tradicional, Riego por surcos. Cosecha manual. Localizado en Medrano, Mendoza.  
**altitud** . 790 m.s.n.m.

**alcohol** . 13% vol.

**vinificación** . Maceración pelicular a temperatura controlada antes de fermentación. Fermentación en contacto con las pieles para extracción justa de aromas y taninos por 4 días. Tanques de acero inoxidable.

**aspecto visual** . Rosa intenso, estilo que recuerda a Bordeaux Clairet.

**aspecto aromático** . Resaltan notas de frutos del bosque frescos combinadas con aromas inconfundibles de la uva moscatel.

**aspecto gustativo** . Entrada refrescante y suave, su peso delicado lo hace ligero en boca. De final agradable y aterciopelado.

• *El vino hace al momento* •

---



B O D E G A  
T O R R E L E O N E S