



M

MATERVINI

— BODEGA —

MATERVINI, BÚSQUEDA INFINITA DE EXPRESIONES DEL MALBEC



Matervini nace de una pregunta, “¿qué viene después del Malbec?”. Nuestra respuesta es: “¡Más Malbec!, de diversos lugares, con distinto carácter”. Matervini demuestra cómo partiendo de una misma variedad, las uvas de terroirs distintos producen vinos de carácter absolutamente diferente. Es un camino que va desde suelos tradicionales a otros inexplorados, de los más jóvenes a los más antiguos y no aluvionales —como los que se encuentran en la Pre-cordillera—. Matervini es la búsqueda de lo desconocido, de lo nuevo en lo antiguo.

Matervini,
el nuevo
emprendimiento
de Santiago
Achával y
Roberto
Cipresso

MATERVINI
— B O D E G A —



Santiago Achával

Santiago Achával, winemaker y fundador de bodega Matervini, sintió el atractivo por el mundo del vino en los años 1988/89 cuando realizaba junto con amigos distintos viajes a Napa Valley en tanto completaba un MBA (Master in Business Administration) en la Universidad de Stanford.

Nació en Rochester, Minnesota, U.S.A. Desde los seis años vivió en Córdoba, Argentina; luego, partió a Estados Unidos para capacitarse en estudios superiores y cuando regresó quiso volcar todo su aprendizaje y experiencia en un emprendimiento personal.

Inició su carrera como winemaker y fundó en 1998 la bodega Achával-Ferrer, asociado a Manuel Ferrer y Roberto Cipresso. En pocos años la llevaron al pináculo de la fama mundial.

Junto a la familia Madsen, en 2009 reinventó su juventud con un emprendimiento en Paso Robles, California: The Farm Winery.

Achával, pionero en vinos Malbec de viña vieja en la Argentina, se unió nuevamente a Cipresso para formar Matervini, emprendimiento que comenzó a gestarse en 2008.

Paralelamente a esta gran apuesta, lleva adelante otros proyectos enológicos, asesorías técnicas y consultorías, transfiriendo conocimientos y experiencias.



Roberto Cipresso

Roberto Cipresso, de origen italiano y fronteras sin límites, trae a Matervini los conocimientos adquiridos a través de su extensa carrera. Es winemaker y cofundador de este nuevo emprendimiento.

Es oriundo de Bassano del Grappa, Italia. Comenzó sus estudios de winemaker en 1987 en Montalcino; allí, nació su pequeña empresa Fattoria La Fiorita con la que produce botellas de Brunello.

Sus trabajos se extendieron hacia la Toscana y a otras regiones de Italia.

En 1999 fundó Winemaking, un equipo que asesora a distintas firmas italianas y de otras partes del mundo; ese emprendimiento fue su conexión con Achával-Ferrer.

Creó, además, la bodega-laboratorio Winecircus con la que desarrolló distintas investigaciones en las que colaboraron las universidades de Padova, Milán, Trento, Pisa y Udine.

Ya con una carrera consagrada, una y otra vez es invitado a dar conferencias en Italia y en otras partes del mundo, como un referente de la industria vitivinícola.



BODEGA SUSTENTABLE

Matervini une dos mundos: lo tradicional de la vitivinicultura y lo nuevo de las prácticas sustentables.

En el innovador edificio, la energía eléctrica y térmica es provista en su totalidad por paneles solares.

Además, cuenta con mecanismos naturales de regulación de temperatura.

En tanto, se devuelve al viñedo el compostado de todos los residuos orgánicos.

La sustentabilidad como filosofía de trabajo, convierte a la bodega en una de las pioneras a nivel mundial en tener ciento por ciento uso de energías alternativas en sus procesos.

Matervini es la respuesta a mil preguntas, que la didáctica enológica no es capaz de responder



TINTO



Vino joven de una zona vitícola joven, Chacayes, ubicada a 1.100 metros de altura, de suelo aluvional, franco arenoso y de profundos pedregullos. Es un blend Malbec con Cabernet Franc y Petit Verdot, cofermentados. Tiene carácter estructurado y fresco a la vez.

Lugar: Chacayes, zona alta de Valle de Uco, Mendoza.



ANTES ANDES VALLE DE CANOTA



Es el inicio de la experimentación de geologías más antiguas, originales, no aluvionales. Nace en suelo franco arcilloso, muy estructurado y con muy buena permeabilidad. El viñedo se encuentra en una altitud de 1.000 a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Es ciento por ciento Malbec, con acento en fruta y notas exóticas, muy diferente de lo que se encuentra en zonas tradicionales mendocinas. Se riega con agua de vertiente.

Lugar: Pre-cordillera, al pie de Villavicencio, Las Heras, Mendoza.



ANTES ANDES VALLES CALCHAQUIÉS



Proviene de una formación contemporánea a la Pre-cordillera pero en la provincia de Salta. La altura, 2.400 msnm, es muy superior a la de Mendoza. Allí está el viñedo Rupestre, cultivado por los hermanos Domingo, a mitad de camino entre Cafayate y Molinos, donde los suelos son de geologías más antiguas que la de los Andes, poseen arena y más presencia de granito de origen volcánico. Surge un Malbec de carácter único, centrado en fruta y fresca, toques salvajes y tonos minerales que lo identifican claramente como salteño.

Lugar: Pre-cordillera, a mitad de camino entre Cafayate y Molinos, Valles Calchaquíes, Salta.





FINCA

James Suckling
2014 **94** PUNTOS

Tim Atkins
2014 **94** PUNTOS

Descorchados
Patricio Tapia
2014 **95** PUNTOS

Tiene origen en un viñedo viejo de Malbec plantado en 1938, que fue trabajado con caballos hasta el año 2002. Nace a 980 msnm, en un clásico suelo aluvional, franco arenoso con capas de arcilla, de pedregullos profundos formados por la actividad milenaria del río Mendoza. Sabores de austeridad atractiva, mineralidad fuerte y equilibrios larguísimos en boca, es lo que se encuentra en este clásico mendocino.

Lugar: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.



ALTEZA

Robert Parker
The Wine Advocate
2010 **88** PUNTOS

2011 **93** PUNTOS

2012 **92** PUNTOS

2013 **92** PUNTOS

James Suckling
2013 **94** PUNTOS

Tim Atkins
2012 **95** PUNTOS

Descorchados
Patricio Tapia
2013 **96** PUNTOS

2014 **96** PUNTOS

Comparte con Rupestre la Pre-cordillera y los Valles Calchaquíes. Allí, en Yacochuya, a 2.200 msnm, sobre la terraza de cultivo que hicieron los pueblos originarios, nace este vino que recibe el riego por arroyo de deshielo. El carácter de este Malbec radica en la mineralidad y la estructura, donde la fruta no es el centro sino un adorno, donde el atractivo es la personalidad y la convicción de terroir.

Lugar: Pre-cordillera, distrito de Yacochuya, Valle de Cafayate, Salta.



PIEDRAS VIEJAS

James Suckling
2014 **93** PUNTOS

Tim Atkins
2014 **94** PUNTOS

Descorchados
Patricio Tapia
2014 **97** PUNTOS

Es un desafío a la agricultura. Está plantado en laderas pronunciadas, en sistema de vaso, a 1.600 metros de altura, donde las condiciones climáticas son muy hostiles. Es uno de los viñedos más extremos del mundo. Crece en áreas muy pequeñas, en suelos originales, no aluvionales, conformados por piedras calizas de 40 a 450 millones de años de antigüedad y basaltos volcánicos fracturados. La riqueza geológica se manifiesta en sabores y aromas sin igual. Luego de 7 años de plantado recién se realizó la primera cosecha.

Lugar: Pre-cordillera, El Challao, Las Heras, Mendoza.

La bodega está situada en la clásica zona de Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, a sólo 20 minutos de la Ciudad, sobre un suelo tradicional, producto de la actividad milenaria del Río Mendoza.

Entre viñedos y montañas, se erige un innovador edificio de paredes coloridas, con imágenes de los distintos procesos de la vitivinicultura. Es la primera bodega en Argentina en generar el ciento por ciento de sus consumos energéticos con paneles solares.

Con vista hacia el oeste, la escenografía se funde en hileras de viñas y el Cordón del Plata de la Cordillera de los Andes como telón de fondo.

Matervini es un viaje de fascinación vínica



RECORRIDO

La visita comienza en los viñedos con una vista inimaginable. A través de sus hileras se ve plasmada una de las expresiones del Malbec que propone mostrar Matervini: el Finca.

El itinerario continúa por la bodega, donde los turistas pueden apreciar la estructura moderna, detalles en hierro, recursos arquitectónicos con texturas en óxido y paneles de vidrio que permiten disfrutar del paisaje desde adentro. Luego se recorre la sala de piletas de concreto y barricas.

Finaliza con una degustación dirigida de las exclusivas etiquetas de Matervini que se lleva a cabo en la sala de visitas en altura, con terrazas que permiten disfrutar una copa de vino apreciando la acuarela que regala esta zona de Mendoza.

La propuesta se desarrolla en una hora y media.

Las visitas se realizan en idioma inglés, portugués y español.

Es necesario hacer reserva previa.

Se hacen degustaciones privadas, en grupos de hasta ocho personas.

MATER HOUSE

Sea parte del espíritu de la bodega desde adentro. Disfrute Matervini alojándose en nuestra exclusiva casa patronal con capacidad para 8 personas.

Cuenta con tres distinguidas y confortables habitaciones -una matrimonial en suite y dos con tres camas cada una-, para vivir una experiencia inolvidable junto a su familia o amigos.

Con fabulosas vistas a la Cordillera de los Andes, Mater House brinda espacios de esparcimiento y relax que invitan a descubrir el encanto del paisaje entre charlas y una copa de vino.

Nuestra casa se hace eco de la filosofía sustentable de la bodega contigua y toda la energía es provista por paneles solares.

Mater House es la oportunidad para inmortalizar momentos únicos en un exquisito entorno de viñas y montañas.



Con Matervini comienza a dibujarse un recorrido de vinos, un contraste de sabores y aromas

WINE CLUB

Matervini ofrece la membresía a su Wine Club, que permite disfrutar de los exclusivos vinos que elaboran los winemakers Santiago Achával y Roberto Cipresso, con beneficios únicos para sus socios.

Acceso a todos los productos Matervini

Prioridad para comprar los nuevos lanzamientos

Free shipping en Estados Unidos

Los vinos
Matervini
son de
producción
limitada

¿Cómo ser parte de este club?

Suscribiéndose en la bodega o a través del email de contacto:
turismo@matervini.com

 /Matervini

 @Matervini

 @Matervini

PARA COMPRAR

Sólo venta directa desde la bodega.

Free Shipping a Estados Unidos.

Envíos a todo el mundo.



M
MATERVINI
BODEGA

VISÍTENOS

Calle Cobos 2142, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

GPS 33° 03' 29.97" S 68° 54' 21.42" W .

Horarios de visitas: de lunes a sábado, de 9.30 a 15.30 //

Domingos de 9.30 a 11.30.

CONTACTO

turismo@matervini.com

Franco Dionisi - fdionisi@matervini.com - +54 9 2615616691

Gerardo Tisera - gtisera@matervini.com - +54 9 2612182666

www.matervini.com

Matervini, el
sueño de la
Pre-cordillera