



M

MATERVINI

— BODEGA —

MATERVINI, INFINITA PROCURA DE EXPRESSÕES DO MALBEC

Matervini, o novo
empreendimento
de Santiago
Achával e
Roberto
Cipresso



MATERVINI
— B O D E G A —

Matervini nasce de uma pergunta: “o que vem depois do Malbec?” E a nossa resposta é: “Mais Malbec! De diversos lugares, com diferente caráter”. Matervini demonstra como, partindo de uma mesma variedade, as uvas de distintos terroirs produzem vinhos de caráter absolutamente diferente. É um caminho que vai desde solos tradicionais a outros inexplorados, dos mais jovens aos mais antigos e não aluviais —como aqueles que se encontram na Pré-cordilheira—. Matervini é a procura do desconhecido, do novo no antigo.



Santiago Achával

Santiago Achával, winemaker e fundador da vinícola Matervini, senti atração pelo mundo do vinho nos anos 1988 e 1989 enquanto completava um MBA (Master in Business Administration) na Universidade de Stanford e, junto com amigos, realizava diversas viagens a Napa Valley.

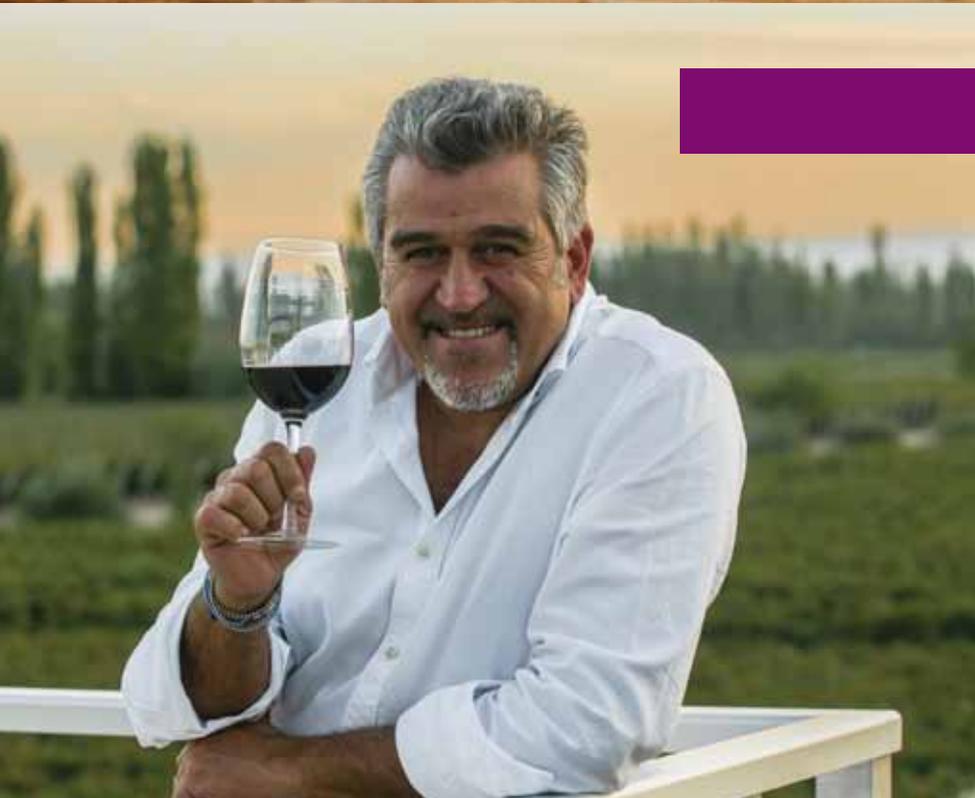
Nasceu em Rochester, Minnesota, U.S.A. A partir dos seis anos morou em Córdoba, Argentina e, mais tarde, partiu aos Estados Unidos para se capacitar em estudos superiores e, quando voltou, quis verter toda a experiência e a aprendizagem em um empreendimento pessoal.

Iniciou sua carreira como winemaker e, em 1998, fundou a vinícola Achával-Ferrer associado a Manuel Ferrer e Roberto Cipresso. Em poucos anos levaram-na ao pináculo da glória mundial.

Ao lado da família Madsen, em 2009 reinventou sua juventude com um empreendimento em Paso Robles, Califórnia: The Farm Winery.

Achával, pioneiro em vinhos Malbec de vinha velha na Argentina, uniu-se novamente a Cipresso para formar Matervini, empreendimento que começou a se gestar em 2008.

Paralelamente a esta grande aposta, leva adiante outros projetos enológicos, assessorias técnicas e consultorias, transferindo seu conhecimento e experiência.



Roberto Cipresso

Roberto Cipresso, de origem italiana e fronteiras sem limite, traz a Matervini os conhecimentos adquiridos através de sua extensa carreira. É winemaker e cofundador deste novo empreendimento.

Natural de Bassano del Grappa, Itália, começou seus estudos de winemaker em 1987 em Montalcino. Ali nasceu sua pequena empresa Fattoria La Fiorita com a qual produz garrafas de Brunello.

Seus trabalhos se estenderam até a Toscana e outras regiões da Itália.

Em 1999 fundou Winemaking, uma equipe que assessora a diversas firmas italianas e de outras partes do mundo. E foi esse empreendimento a conexão com Achával-Ferrer.

Criou, além disso, a vinícola-laboratório Winecircus, com a que desenvolveu diversas pesquisas nas quais colaboraram as Universidades de Padova, Milán, Trento, Pisa e Udine.

Com uma carreira consagrada, é constantemente convidado para realizar conferências e palestras na Itália e em outras partes do mundo como referente da indústria vitivinícola.



VINÍCOLA SUSTENTÁVEL

Matervini une dois mundos: o tradicional da vitivinicultura e o novo das práticas sustentáveis.

Em um prédio inovador, a energia elétrica e térmica é fornecida em sua totalidade por painéis solares. Além disso, conta com mecanismos naturais de regulação de temperatura.

Por outro lado, devolve-se ao vinhedo a compostagem de todos os resíduos orgânicos.

A sustentabilidade como filosofia de trabalho transforma a vinícola em uma das pioneiras no mundo em utilizar cem por cento de energias alternativas em seus processos.

Matervini é a resposta a mil perguntas que a didática enológica não é capaz de responder



TINTO



Vinho jovem de uma zona vitícola jovem, Chacayes, situada a 1.100 metros de altura, de solo aluvial, franco arenoso e de profundos pedregulhos. É um blend Malbec com Cabernet Franc e Petit Verdot co-fermentados. Possui caráter estruturado e fresco ao mesmo tempo.

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



ANTES ANDES VALLE DE CANOTA



É o início da experimentação de geologias mais antigas, originais, não aluviais. Nasce em solo franco argiloso, muito estruturado e com muito boa permeabilidade. O vinhedo está a uma altitude de 1.000 a 1.200 metros acima do nível do mar. É cem por cento Malbec, com acento na fruta e notas exóticas, muito diferente do que se encontra em zonas tradicionais mendocinas. Irriga-se com água de nascente.

Lugar: Pré-cordilheira, aos pés de Villavicencio, Las Heras, Mendoza.



ANTES ANDES VALLES CALCHAQUÍES



Provêm de uma formação contemporânea à Pré-cordilheira, porém na província de Salta. A altura, 2.400 metros acima do nível do mar, é muito superior à de Mendoza. Ali está o vinhedo Rupestre, cultivado pelos irmãos Domingo, na metade do caminho entre Cafayate e Molinos, onde os solos são de geologia mais antiga que a dos Andes e possuem areia e maior presença de granito de origem vulcânica. Ali surge um Malbec de caráter único, focado na fruta e no frescor, toques selvagens e tons minerais que o identificam claramente como salteño.

Lugar: Pré-cordilheira, na metade do caminho entre Cafayate e Molinos, Valles Calchaquíes, Salta.





FINCA

James Suckling

2014 **94** PONTOS

Tim Atkins

2014 **94** PONTOS

Descorchados
Patricio Tapia

2014 **95** PONTOS

Tem a sua origem em um vinhedo velho de Malbec plantado em 1938, que foi trabalhado com cavalos até o ano 2002. Nasce a 980 metros acima do nível do mar, em um clássico solo aluvial, franco arenoso com camadas de argila, com pedregulhos profundos formados pela atividade milenar do rio Mendoza. Sabores de atraente austeridade, forte mineralidade e muito longo equilíbrio na boca, é o que se encontra neste clássico mendocino.

Lugar: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.



ALTEZA

Robert Parker
The Wine Advocate

2010 **88** PONTOS

2011 **93** PONTOS

2012 **92** PONTOS

2013 **92** PONTOS

James Suckling

2013 **94** PONTOS

Tim Atkins

2012 **95** PONTOS

Descorchados
Patricio Tapia

2013 **96** PONTOS

2014 **96** PONTOS

Compartilha com Rupestre a Pré-cordilheira e os Valles Calchaquíes. Ali, em Yacochuya, a 2.200 metros acima do nível do mar, sobre o terraço de cultivo feito pelos povos originários, nasce este vinho que recebe a irrigação através de um arroio de degelo. O caráter deste Malbec reside na mineralidade e na estrutura, onde a fruta não é o centro e sim um enfeite, onde o atrativo é a personalidade e a convicção de terroir.

Lugar: Pré-cordilheira, distrito de Yacochuya, Valle de Cafayate, Salta.



PIEDRAS VIEJAS

James Suckling

2014 **93** PONTOS

Tim Atkins

2014 **94** PONTOS

Descorchados
Patricio Tapia

2014 **97** PONTOS

É um desafio para a agricultura. Está plantado em encostas pronunciadas, em sistema de vaso ou gobelet, a 1.600 metros de altura, onde as condições climáticas são muito hostis. É um dos vinhedos mais extremos do mundo. Cresce em áreas muito pequenas, em solos originais, não aluviais, formados por pedra calcária de 40 a 450 milhões de anos de antiguidade e basaltos vulcânicos fraturados. A riqueza geológica se manifesta em sabores e aromas sem igual. Após 7 anos de haver sido plantado, só agora foi realizada a primeira colheita.

Lugar: Pré-cordilheira, El Challao, Las Heras, Mendoza.

A vinícola está situada na clássica zona de Perdriel, em Luján de Cuyo, Mendoza, a somente 20 minutos do centro da cidade e sobre um solo tradicional, produto da atividade milenar do Rio Mendoza.

Entre vinhedos e montanhas ergue-se um inovador prédio com paredes coloridas, imagens dos diversos processos da vitivinicultura. É a primeira vinícola da Argentina que gera cem por cento de seu consumo energético com painéis solares.

Com vista para o oeste e o Cordón del Plata da Cordilheira dos Andes como tela de fundo, a cenografia se funde com as fileiras de vinhedos.

**Matervini é uma
viagem de fascínio
vínico**



PERCURSO

A visitação começa nos vinhedos, com uma vista inimaginável. Através das fileiras se vê plasmada uma das expressões do Malbec que a Matervini propõe mostrar: o Finca.

O passeio continua pela vinícola, onde os turistas podem apreciar a estrutura moderna, os detalhes de ferro, os recursos arquitetônicos com texturas de ferrugem e os painéis de vidro que permitem desfrutar da paisagem desde dentro. Em seguida, um passeio pela sala de piscinas de concreto e barricas.

Termina com uma degustação guiada dos rótulos exclusivos da Matervini, realizada na sala de visitas com terraços que permitem desfrutar uma taça de vinho apreciando a aquarela que nos presenteia esta zona de Mendoza.

A experiência dura aproximadamente uma hora e meia.
As visitas são nos idiomas inglês, português e espanhol.
É necessário fazer reserva prévia.
Degustações privadas em grupos de até oito pessoas.

MATER HOUSE

Faça parte do espírito da vinícola desde o âmago. Desfrute de Matervini hospedando-se em nossa exclusiva Casa Patronal com capacidade para 8 pessoas.

Conta com três singulares e confortáveis quartos – uma suíte para o casal e dois quartos com três camas cada um –, para viver uma experiência inesquecível com a família ou amigos.

Com uma vista majestosa da Cordilheira dos Andes, Mater House oferece espaços para o lazer e o relaxamento que nos convidam a descobrir o encanto da paisagem entre bate-papos e uma taça de vinho.

Nossa casa se torna eco da filosofia sustentável da vinícola contígua e toda a energia é fornecida por painéis solares.

Mater House é a oportunidade para imortalizar momentos únicos em um perfeito entorno de vinhas e montanhas.



Com Matervini começa a ser concebido um novo roteiro de vinhos, contraste de sabores e aromas

WINE CLUB

Matervini oferece a filiação ao Wine Club, que permite desfrutar dos exclusivos vinhos elaborados pelos winemakers Santiago Achával e Roberto Cipresso, com benefícios únicos para seus sócios.

Acesso a todos os produtos Matervini.

Prioridade para comprar os novos lançamentos

Free shipping nos Estados Unidos

Os vinhos
Matervini são
de produção
limitada

Como fazer parte deste clube?

Subscrivendo-se na vinícola ou através do e-mail de contato
turismo@matervini.com



Matervini,
o sonho da
pré-cordilheira

 /Matervini

 @Matervini

 @Matervini

PARA COMPRAR

Somente venda direta desde a vinícola.
Free shipping aos Estados Unidos.
Envios ao mundo inteiro.



M
MATERVINI
BODEGA

VISITE-NOS

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

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

Horários de visitação: de segunda a sábado, de 9:30 a 15:30h //

Domingo de 9:30 a 11:30h.

CONTATO

turismo@matervini.com

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

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

www.matervini.com