



www.bodegallaver.com.ar



Cobre

Classic varietals

Colour morello cherry red, very intense and deep with pronounced purple gleams. Its bouquet reminds of morello cherries, raspberries, with a touch of pepper, resulting harmonic and pleasant. Flavor: the sensations of sweet tannins are amalgamated with ripen fruits, with a spicy background which makes it very complex.

100% Cabernet Sauvignon

Year: 2019

Volume: 750 cc. / 375 cc

Region: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Alcohol: 13 % vol

Sugar: 1,5 g/l

Vineyard

Old: 17 year old

Soil: Sandy loam

Growing weather: dry

Harvest date: 25/3 to 20/4

Harvest type: manual

Wine Making

Controlled temperature: 26°C

Malolactic fermentation: induced, at 30 days

Total acidity: 4,78 g/l

Volatile acidity: 0,45 g/l

SO₂ total: 82 mg/l

SO₂ free: 44 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Línea Cobre

Varietales clásico

A la vista es de color rojo rubí con algunos destellos de granate. Sus aromas son delicados, armónicos, con una buena evolución. Se perciben frutas rojas y maduras como la ciruela con reminiscencia a nuez y tabaco. A la boca se potencia otra vez la fruta lípera del Malbec, ciruelas y guindas ácidas, dejando un final a mermeladas que se amalgama con los taninos, dándole una buena intensidad y un gran cuerpo.

100% Malbec

Año de cosecha: 2019

Volumen botella: 750 cc.

Región: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Porcentaje de alcohol: 13 % vol

Porcentaje de azúcar: 1,5 g/l

Viñedo / clima

Antigüedad: 17 años

Suelo: Franco Arenoso

Clima de cultivo: Seco

Fecha de cosecha: 25 de marzo al 20 de abril

Tipo de cosecha: manual

Vinificación

Temperatura controlada: 26°C

Fermentación maloláctica: a los 30 días, inducida.

Acidez total: 4,55 g/l

Acidez volátil: 0,55 g/l

SO₂ total: 86 mg/l

SO₂ libre: 45 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Familia Llaвер Oro

9 meses roble francés

De color rojo rubí elegante y lágrima coloreada con reflejos a grosella madura. Con aromas de frambuesas, grosellas, violetas y especias, en las que predominan pimienta y vainilla. A la boca es muy franco, balanceado, con gran equilibrio entre la fruta roja y el roble de la conservación. Sabores finales de frambuesa, cacao, chocolate, pimienta, vainilla, con un buen equilibrio de acidez y taninos.

100% Cabernet Sauvignon

Año de cosecha: 2018

Volumen botella: 750 cc.

Región: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Porcentaje de alcohol: 13,2 % vol

Porcentaje de azúcar: 1,5 g/l

Viñedo

Antigüedad: 17 AÑOS

Suelo: Franco Arenoso

Clima de cultivo: Seco

Fecha de cosecha: 25 de marzo al 20 de abril

Tipo de cosecha: manual

Vinificación

Temperatura controlada: 26°C

Fermentación maloláctica: a los 30 días, inducida.

Vasija: barrica de roble 40% por 9 meses

Acidez total: 4,65 g/l

SO₂ total: 89 mg/l

SO₂ libre: 42 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Familia Llaвер Oro

Aged in french oak

Dark cherry red color. With aromas of cherry, morello and plum along soft scents of vanilla and spices. Bouquet includes sweet varietal fruits and well integrated soft oak. Mouth feel presents great intensity of red fruits, firm oak and soft vanilla, with an equilibrated and harmonic aftertaste of sweet tannins. Very Attractive and of great personality.

100% Malbec

Year: 2018

Volume: 750 cc.

Region: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Alcohol: 13,8 % vol

Sugar: 1,5 g/l

Vineyard

Old: 17 year old

Soil: sandy loam

Growing weather: dry

Harvest date: 25/3 to 20/4

Harvest type: manual

Wine Making

Controlled temperature: 26°C

Malolactic fermentation: induced, at 30 days

Vessel: 100% oak barrels

Total acidity: 4,55 g/l

SO₂ total: 77mg/l

SO₂ free: 45 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Eduardo Félix Llover

Aged in french oak

Colour dark cherry red with soft purple gleams, full body at sight, and excellent appearance. Bouquet includes cherry and plum, with soft scents of morello cherries and an aftertaste of marmalade of typical fruits of malbec, a touch of vanilla and oak. In mouth, intense flavour of fruits of this variety (cherri, morello cherry, plum), soft spices vanilla and oak and an ending of sweet tannins.

100% Malbec

Year: 2018

Volume: 750 cc.

Region: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Alcohol: 13,6 % vol

Sugar: 1,6 g/l

Vineyard

Old: 17 year old

Soil: sandy loam

Growing weather: dry

Harvest date: 25/3 to 20/4

Harvest type: manual

Wine Making

Controlled temperature: 26°C

Malolactic fermentation: induced, at 30 days

Vessel: 50% oak barrels

Total acidity: 4,55 g/l

SO2 total: 77 mg/l

SO2 free: 38 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Eduardo Félix Llover

Aged in french oak

Colour dark cherry red with soft purple gleams, full body at sight, and excellent appearance. Bouquet includes cherry and plum, with soft scents of morello cherries and an aftertaste of marmalade of typical fruits of malbec, a touch of vanilla and oak. In mouth, intense flavour of fruits of this variety (cherri, morello cherry, plum), soft spices vanilla and oak and an ending of sweet tannins.

100% Cabernet Sauvignon

Year: 2018

Volume: 750 cc.

Region: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Alcohol: 13,4 % vol

Sugar: 1,5 g/l

Vineyard

Old: 17 year old

Soil: sandy loam

Growing weather: dry

Harvest date: 25/3 to 20/4

Harvest type: manual

Wine Making

Controlled temperature: 26°C

Malolactic fermentation: induced, at 30 days

Vessel: 50% oak barrels

Total acidity: 4,30 g/l

SO₂ total: 73 mg/l

SO₂ free: 42 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Altocielo

Classic Selection

Varietales clásico

A la vista es de color rojo rubí con algunos destellos de granate. Sus aromas son delicados, armónicos, con una buena evolución. Se perciben frutas rojas y maduras como la ciruela con reminiscencia a nuez y tabaco. A la boca se potencia otra vez la fruta lípera del Malbec, ciruelas y guindas ácidas, dejando un final a mermeladas que se amalgama con los taninos, dándole una buena intensidad y un gran cuerpo.

100% Malbec

Año de cosecha: 2019

Volumen botella: 750 cc.

Región: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Porcentaje de alcohol: 13,4 % vol

Porcentaje de azúcar: 1,8 g/l

Viñedo / clima

Antigüedad: 17 años

Suelo: Franco Arenoso

Clima de cultivo: Seco

Fecha de cosecha: 25 de marzo al 20 de abril

Tipo de cosecha: manual

Vinificación

Temperatura controlada: 26°C

Fermentación maloláctica: a los 30 días, inducida.

Acidez total: 4,85 g/l

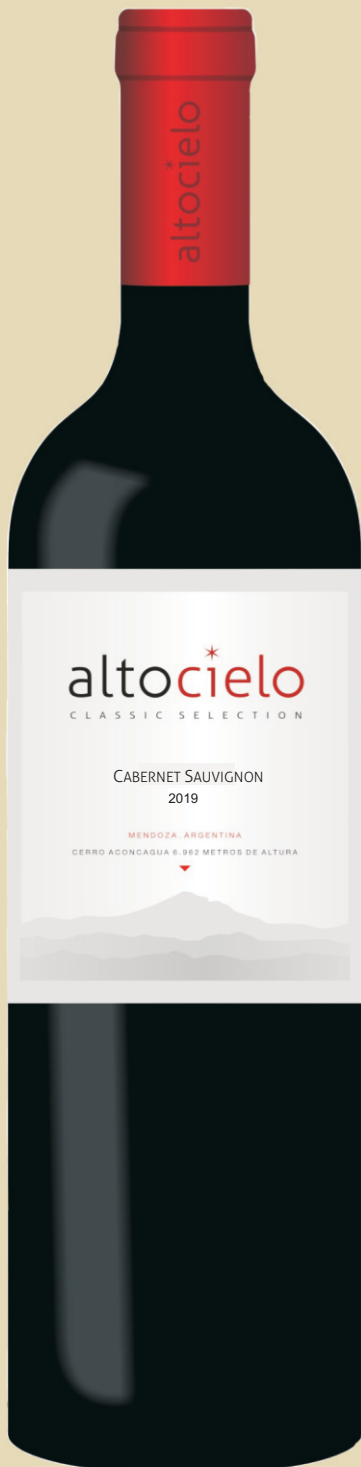
Acidez volátil: 0,52 g/l

SO₂ total: 88 mg/l

SO₂ libre: 47 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Altocielo

Classic Selection

Varietales clásico

A la vista presenta un color rojo guinda muy intenso y profundo con marcados reflejos violetas. Sus aromas recuerdan a guindas, frambuesas con algo de pimienta, siendo armónico y agradable. A la boca se amalgaman las sensaciones de taninos dulces con frutas maduras, con un fondo de especias que lo hacen muy complejo.

100% Cabernet Sauvignon

Año de cosecha: 2019

Volumen botella: 750 cc.

Región: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Porcentaje de alcohol: 13 % vol

Porcentaje de azúcar: 1,6 g/l

Viñedo / clima

Antigüedad: 17 años

Suelo: Franco Arenoso

Clima de cultivo: Seco

Fecha de cosecha: 25 de marzo al 20 de abril

Tipo de cosecha: manual

Vinificación

Temperatura controlada: 26°C

Fermentación maloláctica: a los 30 días, inducida.

Acidez total: 4,75 g/l

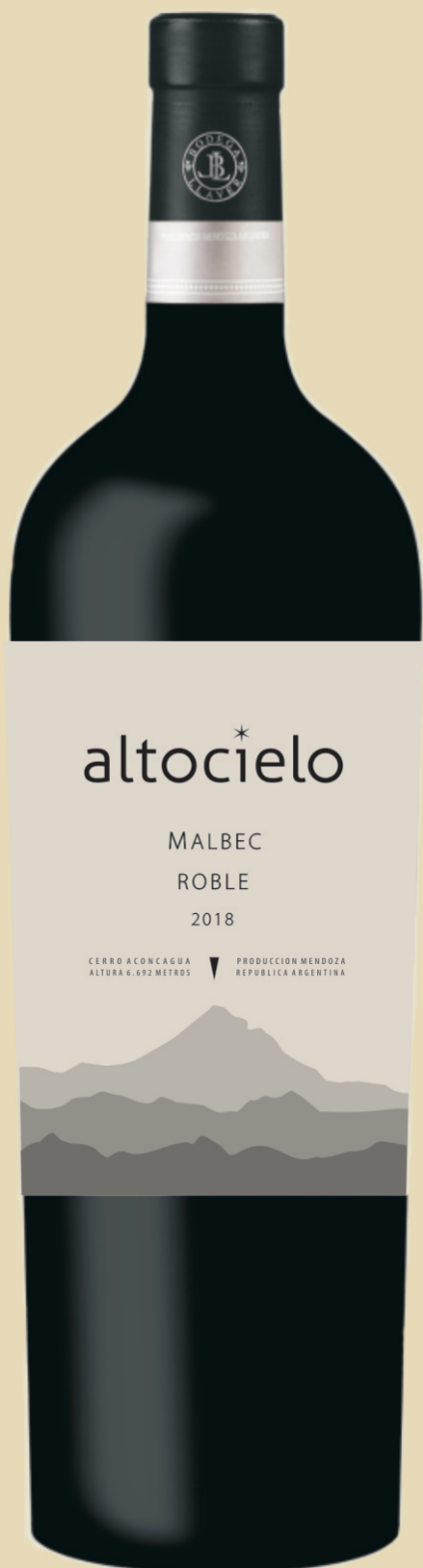
Acidez volátil: 0,51 g/l

SO₂ total: 92 mg/l

SO₂ libre: 49 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Altocielo Tradicional Oak

Crianza en roble francés

Color rojo cereza oscuro con reflejos suaves violetas. Elegante con aromas a cereza y ciruela acompañados con suaves fragancias a guindas, con un final a mermeladas de las frutas típicas del varietal, detalles de vainilla y roble. A la boca, intenso frutal de la variedad (cereza, guinda, ciruela), especias suaves, vainilla y roble delicado, acompañadas por un final de taninos dulces, firmes y profundos.

100% Malbec

Año de cosecha: 2018

Volumen botella: 750 cc.

Región: Santa Rosa, Mendoza, Argentina

Porcentaje de alcohol: 13,8 % vol

Porcentaje de azúcar: 1,8 g/l

Viñedo

Antigüedad: 17 AÑOS

Suelo: Franco Arenoso

Clima de cultivo: Seco

Fecha de cosecha: 25 de marzo al 20 de abril

Tipo de cosecha: manual

Vinificación

Temperatura controlada: 26°C

Fermentación maloláctica: a los 30 días, inducida.

Vasija: 50% barrica de roble

Acidez total: 4,35 g/l

SO2 total: 75 mg/l

SO2 libre: 40 mg/l



www.bodegallaver.com.ar



Maiorum

Extra Brut - Limited Edition

Extra brut of limited edition prepared with grapes obtained at 1,200 masl. The exquisite combination of vines together with careful production techniques result in a sparkling wine of fine bubbles with tropical aroma of average intensity and good acidity.

Golden yellow colour with hints of green. Well-balanced, with ripe fruits aroma, smooth texture. Characteristic notes of yeast. Long after taste.

Chardonnay - Semillón

Year of harvest: 2019.

Bottle volume: 750 cc.

Region: San Carlos, Mendoza, Argentina.

Recommended aging potential: 2 years.

Technical data

Alcohol: 11,30 % vol

Total acidity: 5,8 g/l

PH: 3,23

Reducing sugars: 9,98 g/l

Fermentation

Selected yeasts.

In stainless steel tanks for 15 days.

Second fermentation: Charmat method.

Foam pick-up at 12° C for 30 more days.



DULCE NATURAL

alto *cielo*

ROSÉ MALBEC

DATOS TECNICOS

Región: Mendoza - Argentina

Año de cosecha: 2013

Alcohol: 8,9 % v/vol.

Acidez Total: 6,2 gr/lit

PH: 3,30

Azucares reductores: Az.64.60 gr/lit

Fermentacion: método charmat.



DULCE NATURAL

alto *cielo*

TORRONTÉS

Dato de cata: espumante de una buena expresión aromática y una boca con burbujas elegantes tipicidad y frescura bien lograda.

DATOS TECNICOS

Región: Mendoza - Argentina

Año de cosecha: 2013

Alcohol: 8,0 % v/vol

Acidez Total: 6,73 gr/lit

PH: 3,18

Azucares reductores: Az.74 gr/lit

Fermentacion: método charmat.
