



# ANIELLO SOIL

## BLANCO DE PINOT NOIR



SE TRATA DE UN VINO BLANCO ELABORADO A PARTIR DE UVAS TINTAS DE PINOT NOIR (BLANC DE NOIR), PROVENIENTES DE NUESTROS VIÑEDOS UBICADOS EN MAINQUE, CHACRA 003, EN LA ZONA DEL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO, DE SUELOS ARCILLOSOS CON FUERTE TENDENCIA A LA RETENCIÓN DE HUMEDAD, QUE PERMITEN UNA MADURACIÓN LENTA Y COMPLETA PARA ESTA VARIEDAD TEMPRANA. DE RACIMOS COMPACTOS Y PEQUEÑOS, EL PINOT NOIR DE PATAGONIA LOGRA SU PLENITUD OTORGANDO CARACTERÍSTICAS PARTICULARES Y DISTINTAS, PROPIAS DE LA REGIÓN.

### LOCALIZACIÓN

Viñedo	Chacra 003, Mainqué, Alto Valle del Río Negro
Suelo	Cuadro 02, Chacra 003 - Suelo con alto contenido de arcilla
Latitud	39° Sur

### ELABORACIÓN

Composición varietal: 100% Pinot Noir

Cosecha manual temprana. La uva ingresa con el frío matinal, se realiza la selección de racimos, se muele y se coloca en prensa neumática en presencia de pelets de CO2 que disminuyen la temperatura y ralentizan los fenómenos oxidativos, el mosto obtenido es colocado en tanques de acero inoxidable, con adición de enzimas específicas para su clarificación y finalmente depositado en vasijas de hormigón para su fermentación (15/17° C) en presencia de levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica es parcialmente interrumpida. El 10% del corte realiza crianza en barricas de roble francés durante un período de 3 a 5 meses.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% - Acidez total: 6,95 g/l - Azúcar residual: 1,8 g/l - PH: 3,19

### NOTAS DE CATA

En vista presenta un tenue color amarillo con destellos rosados, que denota sus orígenes. En nariz manifiesta flores blancas, notas cítricas y sutil hinojo. Buena entrada en boca, elegante y agradable, con notas de durazno blanco, de buen volumen y balanceada acidez que refresca la boca. Un vino ideal para acompañar pescados, mariscos, quesos y pastas acompañadas de salsas suaves.

### RECONOCIMIENTOS

- 90 pts. - Tim Atkin MW (Aniello Soil Blanco de Pinot Noir 2016)
- 92 pts. - Descorchados (Aniello Soil Blanco Pinot Noir 2016)
- 90 pts. - Tim Atkin MW (Aniello Soil Blanco de Pinot Noir 2022)
- 91 pts - James Suckling (Aniello Soil Blanco de Pinot 2024)

### FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis

Winemaker: Federico Moreira

Total superficie plantada: 55 has

Bodega capacidad 700.000 litros

Región Río Negro - Patagonia

País: Argentina



## FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis

Winemaker: Federico Moreira

Total superficie plantada: 55 has

Bodegacapacidad 700.000 litros

RegiónRío Negro - Patagonia

País: Argentina



# ANIELLO SOIL

## CORTE DE MALBEC

LAS UVAS PARA ESTE VINO PROVIENEN DE TRES DIFERENTES TIPOS DE SUELO, DE NUESTRAS DOS CHACRAS. ARCILLA, ARENA Y GRAVA SON LOS COMPONENTES PRINCIPALES. MANEJAMOS, COSECHAMOS Y VINIFICAMOS CADA LOTE DE FORMA INDEPENDIENTE, DE ACUERDO A SU TIPO DE SUELO, LUEGO CORTAMOS LOS COMPONENTES PARA OBTENER LA MEJOR COMBINACIÓN DE MALBEC POSIBLE PARA CADA AÑO EN PARTICULAR.

### LOCALIZACIÓN

Viñedo	Chacra 006 y Chacra 003, Mainque, Alto Valle del Río Negro
Suelo	Cuadro 01, Chacra 006 - Arena Cuadro 12, Chacra 006 - Grava Cuadro 01, Chacra 003 - Arcilla - Viñedo plantado en 1947
Latitud	39° Sur

### ELABORACIÓN

Composición varietal: Malbec

Cosecha manual según el tipo de suelo en tres fechas diferentes, vinificación independiente. Maceración en frío seguido de fermentación alcohólica en cubas de hormigón, en un proceso lento, controlado por temperatura, con cepas de levadura indígenas y seleccionadas. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés, algunas nuevas, algunas de segundo uso y otras de tercero. El vino tiene una crianza en barricas entre 8 a 12 meses .

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14% - Acidez total: 5,98 g/l - Azúcar residual : 2,15 g/l - PH: 3,82

### NOTAS DE CATA

Malbec de marcado tono purpura con matices rojos. Intenso aroma a frutos negros y violetas. Sensacion muy agradable en boca por sus taninos redondos . Roble presente en armonia con su caracter varietal. Final largo y persistente

### RECONOCIMIENTOS

- 91 pts. - James Suckling (Aniello Soil Malbec 2014)
- 92 pts. - Patricio Tapia (Aniello Soil Malbec 2014)
- 91 pts.- James Suckling (Aniello Soil Malbec 2015)
- 92 pts. - Patricio Tapia (Aniello Soil Malbec 2016)
- 91 pts.- James Suckling (Aniello Soil Malbec 2016)
- 93 pts. - Patricio Tapia (Aniello Soil Malbec 2017)
- 94 pts. - Patricio Tapia (Aniello Soil Malbec 2019)



## FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis

Winemaker: Federico Moreira

Total superficie plantada: 55 has

Bodegacapacidad 700.000 litros

RegiónRío Negro - Patagonia

País: Argentina



# ANIELLO SOIL

## CORTE DE MERLOT

LAS UVAS PARA ESTE VINO PROVIENEN DE TRES DIFERENTES TIPOS DE SUELO, DE NUESTRAS DOS CHACRAS. ARCILLA, ARENA Y GRAVA SON LOS COMPONENTES PRINCIPALES. MANEJAMOS, COSECHAMOS Y VINIFICAMOS CADA LOTE DE FORMA INDEPENDIENTE, DE ACUERDO A SU TIPO DE SUELO, LUEGO CORTAMOS LOS COMPONENTES PARA OBTENER LA MEJOR COMBINACIÓN DE MERLOT POSIBLE PARA CADA AÑO EN PARTICULAR.

### LOCALIZACIÓN

Viñedo	Chacra 006 y Chacra 003, Mainque,Alto Valle del Río Negro
Suelo	Cuadro 16, Chacra 006 - Arena Cuadro 11, Chacra 006 - Grava Cuadro 3N, Chacra 003 - Arcilla
Latitud	39° Sur

### ELABORACIÓN

Composición varietal: Merlot

Cosecha manual segun el tipo de suelo en tres fechas diferentes, vinificacion independiente. Maceración en frío seguido de fermentación alcohólica en cubas de hormigón, en un proceso lento, controlado por temperatura, con cepas de levadura indígenas y seleccionadas. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés, algunas nuevas, algunas de segundo uso y otras de tercero. El vino tiene una crianza de 8 meses en barricas.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14% - Acidez total: 6,53 g/l - Azúcar residual : 2,12 g/l - PH: 3,76

### NOTAS DE CATA

Merlot de atractivo color rubi con aromas de frutos negros y especias. Caracter balsamico. Roble presente en armonia con su tipicidad varietal. Sensacion agradable en la boca, taninos sedosos, final largo y persistente

### RECONOCIMIENTOS

90 pts. - James Suckling (Aniello Soil Merlot 2014)

90 pts. - Tim Atkin MW (Aniello Soil Merlot 2015)

91 pts - Patricio Tapia (Aniello Soil Merlot 2016 -Vino Revelacion Mejor Merlot de Rio Negro)

92 pts - Patricio Tapia (Aniello Soil Merlot 2019)



# ANIELLO SOIL

## CORTE DE PINOT NOIR



LAS UVAS PARA ESTE VINO PROVIENEN DE TRES DIFERENTES TIPOS DE SUELO, DE NUESTRAS DOS CHACRAS. ARCILLA, ARENA Y GRAVA SON LOS COMPONENTES PRINCIPALES. MANEJAMOS, COSECHAMOS Y VINIFICAMOS CADA LOTE DE FORMA INDEPENDIENTE, DE ACUERDO A SU TIPO DE SUELO, LUEGO CORTAMOS LOS COMPONENTES PARA OBTENER LA MEJOR COMBINACIÓN DE PINOT NOIR POSIBLE PARA CADA AÑO EN PARTICULAR.

### LOCALIZACIÓN

Viñedo	Chacra 003, Mainque, Alto Valle del Río Negro
Suelo	Cuadro 05, Chacra 006 - Franco arenoso Cuadro 10, Chacra 003 - Limo Cuadro 2N, Chacra 003 - Arcilla
Latitud	39° Sur

### ELABORACIÓN

Composición varietal: Pinot Noir

Cosecha manual según el tipo de suelo en tres fechas diferentes, vinificación independiente. Maceración en frío seguido de fermentación alcohólica en cubas de hormigón, en un proceso lento, controlado por temperatura, con cepas de levadura indígenas y seleccionadas. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés, algunas nuevas, algunas de segundo uso y otras de tercero. El vino tiene una crianza de 12 meses en barricas.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% - Acidez total: 6,78 g/l - Azúcar residual: 2,32 g/l - PH: 3,64

### NOTAS DE CATA

Pálido color rojo rubí, con aromas de frutas rojas, flores y tierra. Sensación en boca agradable, taninos de grano fino y un final largo y fresco.

### RECONOCIMIENTOS

- 92 pts. - Tim Atkin MW (Aniello Soil Pinot Noir 2015)
- 93 pts. - James Suckling (Aniello Soil Pinot Noir 2015)
- 1 er puesto cata a ciegas - NOA wine tasting (Aniello Soil Pinot 2017)
- 1 er puesto cata a ciegas - Bahia Top Tasting (Aniello Soil Pinot 2020)

### FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis

Winemaker: Federico Moreira

Total superficie plantada: 55 has

Bodegacapacidad 700.000 litros

RegiónRío Negro - Patagonia

País: Argentina



## FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis

Winemaker: Federico Moreira

Total superficie plantada: 55 has

Bodegacapacidad 700.000 litros

RegiónRío Negro - Patagonia

País: Argentina



## ANIELLO RIVERSIDE ESTATE CHARDONNAY

ELABORADO CON UVAS PROVENIENTES DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS EN EL DISTRITO DE MAINQUE EN EL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO. COSECHADAS MANUALMENTE EN PEQUEÑAS CAJAS Y EN EL MOMENTO JUSTO. EL NOMBRE 006 HACE REFERENCIA A LA NOMENCLATURA CATASTRAL DE LA CHACRA.

## LOCALIZACIÓN

Viñedo Chacra 006 y 003 , Mainqué, Alto Valle del Río Negro  
Suelo Cuadro 13 y 14 - Suelo pedregoso, formación aluvial

Latitud 39° Sur

## ELABORACIÓN

Composición varietal: Chardonnay

Fermentacion alcoholica en tanques de acero on temperatura controlada entre 15-17°C  
Solo una porción del vino realizó fermentacion malolactica  
Un 10% del volumen fue criado en barricas de roble americano.

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13% - Acidez total: 6,87 g/l - Azúcar residual: 2,15 g/l - PH: 3,57

## NOTAS DE CATA

Color amarillo con tintes acerados, muy expresivo con aromas a manzana verde, durazno blanco y cítricos, con muy buena acidez natural y frescura.  
Agradable peso en boca, muy buen equilibrio final

## RECONOCIMIENTOS

91 pts. - Tim Atkin (Aniello 006 RSE Chardonnay 2015)  
Argentina Wine Report 2017

90 pts. - James Suckling (Aniello 006 RSE Chardonnay 2017)

92 pts. - James Suckling (Aniello 006 RSE Chardonnay 2019)

92 pts. - Tim Atkin (Aniello 006 RSE Chardonnay 2019)

91 pts. - Tim Atkin (Aniello 006 RSE Chardonnay 2024)



#### FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis

Winemaker: Federico Moreira

Total superficie plantada: 55 has

Bodega capacidad 700.000 litros

Región Río Negro - Patagonia

País: Argentina



## ANIELLO RIVERSIDE ESTATE MERLOT

ELABORADO CON UVAS PROVENIENTES DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS EN EL DISTRITO DE MAINQUE EN EL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO. COSECHADAS MANUALMENTE EN PEQUEÑAS CANASTAS O GAMELAS EN EL MOMENTO JUSTO. EL NOMBRE 006 HACE REFERENCIA A LA NOMENCLATURA CATASTRAL DE LA CHACRA.

#### LOCALIZACIÓN

**Viñedo** Chacra 006, Mainqué, Alto Valle del Río Negro  
**Suelo** Cuadro 16 - Suelo franco arenoso  
Cuadro 10 - Suelo pedregoso, formación aluvial

**Latitud** 39° Sur

#### ELABORACIÓN

Composición varietal: Merlot

Maceración en frío seguida de la fermentación alcohólica en piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable. Utilización de levaduras indígenas así como seleccionadas. Fermentación maloláctica en tanque. Parte del vino fue criado en barricas de roble francés y americano por 12 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% - Acidez total: 6,15 g/l - Azúcar residual: 2,31 g/l - PH: 3,77

#### NOTAS DE CATA

La rica textura de especias, junto a taninos maduros y amables revelan el complejo carácter de la variedad Merlot en la Patagonia Argentina. La crianza se aprecia integrada con notas terrosas y herbales que sellan la complejidad. Aborda el paladar con buena frescura y vigor.

#### RECONOCIMIENTOS

91 pts. - James Suckling (Aniello 006 RSE Merlot 2014)

90 pts. - Tim Atkin (Aniello 006 RSE Merlot 2015)

92 pts - Joaquin Hidalgo - (Aniello 006 RSE Merlot 2022) - VNOUS

91 pts - Patricio Tapia - (Aniello 006 RSE Merlot 2022) - Descorchados



· B O D E G A ·  
**ANIELLO**

PATAGONIA ARGENTINA



## FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis  
Owner: Carlos De Angelis  
Winemaker: Federico Moreira  
Winemaker: Federico Moreira  
Total superficie plantada: 55 has  
Total superficie plantada: 55 has  
Bodega capacidad 700.000 litros  
Bodega capacidad 700.000 litros  
Región Río Negro - Patagonia  
Región Río Negro - Patagonia  
País: Argentina  
País: Argentina



**ANIELLO**  
RIVERSIDE ESTATE  
**PINOT NOIR**

ELABORADO CON UVAS PROVENIENTES DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS EN EL DISTRITO DE MAINQUE EN EL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO. COSECHADAS MANUALMENTE EN PEQUEÑAS CANASTAS O GAMELAS

## LOCALIZACIÓN

**Viñedo** Chacra 003, Mainqué, Alto Valle del Río Negro  
**Suelo** Cuadro 10 - Suelo limo arcilloso  
**Latitud** 39° Sur

## ELABORACIÓN

Composición varietal: Pinot Noir

Maceración en frío seguida de la fermentación alcohólica en piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable, con un 30% de racimos enteros. Utilización de levaduras nativas. Fermentación maloláctica en tanque. Parte del vino fue criado en barricas de roble francés por 12 meses.

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% - Acidez total : 6,08 g/l - Azúcar residual : 2,38 g/l - PH: 3,65

## NOTAS DE CATA

Atractivo color rubí tenue, aromas a frutos rojos, a rosas y tierra. Su textura y mineralidad expresan el carácter que alcanza la variedad en la Patagonia Argentina.

## RECONOCIMIENTOS

- 91 pts. - Tim Atkin (Aniello 006 RSE Pinot Noir 2016)
- 91 pts. - James Suckling (Aniello 006 RSE Pinot Noir 2016)
- 91 pts. - James Suckling (Aniello 006 RSE Pinot Noir 2017)
- 91 pts. - Joaquin Hidalgo (Aniello 006 RSE Pinot Noir 2022)- VINOUS
- 91 pts. - Joaquin Hidalgo (Aniello 006 RSE Pinot Noir 2024)
- 91 pts. - Tim Atkin (Aniello 006 RSE Pinot Noir 2024)





#### FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis

Winemaker: Federico Moreira

Total superficie plantada: 55 has

Bodegacapacidad 700.000 litros

RegiónRío Negro - Patagonia

País: Argentina

# TROUSSEAU

vino de parcela única

· viña 1932

ANIELLO POSEE UN BLOQUE ÚNICO DE 0.8 HECTÁREAS DE LA VARIEDAD FRANCESA TROUSSEAU, PLANTADA POR MANOS ANÓNIMAS EN 1932. ESTO NOS PERMITE ELABORAR UN VINO ÚNICO, CON GRAN ENERGÍA, UN VINO DE CARACTER Y NATURALEZA.

#### LOCALIZACIÓN

Viñedo	Chacra 341, Mainque, Alto Valle del Río Negro
Suelo	Parcela Histórica 1W, Chacra 341 - Arcilla
Latitud	39° Sur

#### ELABORACIÓN

Composición varietal: Trousseau

Cosechada a mano, la fermentación alcohólica se realizó en pequeños bins con levaduras autóctonas, seguido de fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Después de la fermentación el vino fue encubado en huevos de concreto para su crianza y afinamiento, hasta el embotellado en la propiedad

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% - Acidez total: 6,69 g/l - Azúcar residual: 1,98 g/l - PH: 3,67

#### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí pálido, con aromas de frutas rojas, cáscara de naranja y notas terrosas. Buen peso, de taninos presentes, y un final largo y fresco

#### SUGERENCIA DE SERVICIO

Abrir por lo menos una hora antes de servirlo, en lo posible usar decantador  
Temperatura de servicio: 16°C

#### RECONOCIMIENTOS

**91 pts.** - James Suckling (Aniello Trousseau Viña 1932, 2014)

**95 pts.** - James Suckling (Aniello Trousseau Viña 1932, 2015)

**95 pts.** - Tim Atkin MW (Aniello Trousseau Viña 1932, 2015), Argentine Report 2017.

**91 pts.** - The Wine Advocate (Aniello Trousseau Viña 1932, 2015)

**93 pts.** - Patricio Tapia (Aniello Trousseau Viña 1932, 2016),

**92 pts.** - James Suckling (Aniello Trousseau Viña 1932, 2017)

**91 pts.** - Tim Atkin MW (Aniello Trousseau Viña 1932, 2022)



· B O D E G A ·  
**ANIELLO**  
PATAGONIA ARGENTINA



# ANIELLO

## BLEND DE SUELOS

### ROSE BLEND



ELABORADO CON UVAS PROVENIENTES DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS EN EL DISTRITO DE MAINQUE EN EL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO. COSECHADAS MANUALMENTE

#### LOCALIZACIÓN

Viñedo Chacra 003 cuadro 1 Pinot Noir, Mainqué, Alto Valle del Río Negro  
Chacra 006, cuadro 9 Merlot, Mainqué, Alto Valle del Río Negro

Suelo Cuadro 2 - Suelo de media barda, franco limoso

Latitud 39° Sur

#### ELABORACIÓN

Composición varietal: Merlot/Pinot Noir

Vino Rosado obtenido por prensado y encubado directo, desborre previo. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable controlados por temperatura entre 15°C y 18°C. Uso de levaduras nativas y comerciales. Crianza en tanques por 6 meses. Clarificación espontánea y embotellamiento después de una leve filtración.

#### DATOS ANALÍTICOS - Añada 2024

Alcohol: 13% - Acidez total: 3,60 g/l - Azúcar residual: 1,2 g/l - PH: 3,3

#### NOTAS DE CATA

Vino de color rosado con reflejos rojizos. Aromas florales acompañado de cerezas frescas, cassis y moras. En boca es envolvente, aterciopelado, fresco, suave y de final refrescante

#### RECONOCIMIENTOS

#### FICHA DEL PRODUCTOR

Owner: Carlos De Angelis

Winemaker: Federico Moreira

Total superficie plantada: 55 has

Bodega capacidad 700.000 litros

Región Río Negro - Patagonia

País: Argentina