

FAMILIA & VINOS

# IBARRA

UVA ORGÁNICA

Bodega boutique con vinos orgánicos y gastronomía regional. El enoturismo como fuente de experiencias únicas.



# NOSOTROS

Somos una empresa familiar que tiene por estandarte la pasión, la calidad y transparencia. Construimos día a día una amplia propuesta de actividades en el ámbito del vino. Empezando por el trabajo de nuestras tierras con amor y respeto, sumando personas que aporten experiencia y calidad para un mejor desarrollo de nuestro emprendimiento. Estamos comprometidos en mejorar continuamente y especializarnos siendo indispensable para nuestro crecimiento.

Como resultado brindamos vinos y experiencias enoturísticas inolvidables, acentuando el carácter cuyano de nuestro emprendimiento.

**Una empresa de familia con el corazón color rojo vino.**



# NUESTRO PROCESO

Somos el sueño cumplido de nuestros abuelos. Compartiendo la pasión por el vino, que corre por nuestras venas de generación en generación, logramos convertirnos en una empresa pionera en el rubro de la elaboración de vinos.

Buscamos promover una experiencia enoturística única. Empezando por el amor a la tierra, el cuidado de la materia prima, la paciencia en el proceso de maduración, terminando con la satisfacción de que todo esfuerzo tiene su recompensa.

**Un vino, muchas historias. Porque no hay mejor maridaje que el contexto.**  
Acompañados por una gastronomía que combina una explosión de sentidos.



NUESTROS PRODUCTOS

# CABERNET SUAUVIGNON 2020

*Uvas provenientes de viñedos certificado  
de la zona de Las Paredes*



Se nota la delicadeza de los violetas con destellos rubí de buena intensidad.



Recuerda a frutos negros, grosellas, con notas bien delicadas de aromas especiados y pirazinico.



Buen equilibrio gracias a su acidez, y sus taninos amables le brindan una redondez y persistencia óptima para disfrutarlo



FAMILIA & VINOS  
**IBARRA**  
UVA ORGÁNICA

## NUESTROS PRODUCTOS

# MALBEC 2020

*Uvas provenientes de viñedos certificados de la zona de Las Paredes y Rama Caída.*



Su brillantez y elegancia resaltan sus rojos violáceos de gran intensidad y profundidad.



Recuerda frutos rojos maduros, ciruelas y peras características de la variedad.



Dulce, ácido equilibrado, de buen cuerpo y alta frescura; con buena persistencia, de taninos amables y aterciopelados.



## NUESTROS PRODUCTOS

# CABERNET MERLOT

## 2015

*Uvas provenientes de viñedos de la zona de Fiambalá, Catamarca.*



Rojos violáceos con buena intensidad.



Denota frutos maduros. Gracias a los DOCE meses de estacionamiento en barrica de roble francés, se aprecian notas ahumadas, vainilla y café.



Entrada dulce ácida de taninos gruesos, rugosos y amables que forman parte de su gran persistencia. A su paso deja recuerdos y sensaciones de los aromas encontrados en nariz.



## NUESTROS PRODUCTOS

# CABERNET MERLOT 2018

*Uvas provenientes de viñedos de la zona de Fiambalá, Catamarca.*



Tonos rojizos, con leves toques de color teja propios de su guarda en barrica roble francés y luego en botella



Aromas complejos, mezcla de madera y frutos rojos sobre madurados, algo especiado.



Dulce-ácido, con leve estructura y un final agradable, combinación de madera y frutos secos.





FAMILIA & VINOS  
**IBARRA**  
UVA ORGÁNICA

EXPERIENCIA MARIDAJE

# QUESOS & VINOS

Proponemos a través de la combinación de vinos y quesos, una forma de extraer al máximo la potencialidad de ambos productos sensoriales.

El maridaje propuesto con quesos de la zona de San Rafael, los vinos de la casa y rock indie hace de esta experiencia algo único.

La finalidad es experimentar desde una cata práctica dirigida y un maridaje preciso la intensidad del sabor Sanrafaelino. Conociendo las características organolépticas, factores que influyen, descriptores y acompañamientos a la hora de degustar distintos bocados

**Duración 2hs.**

**Entrega de material digital y certificado de asistencia.**



FAMILIA & VINOS  
**IBARRA**  
UVA ORGÁNICA

EXPERIENCIA MARIDAJE

## CHOCOLATE & VINOS

A través del conocimiento te invitamos a experimentar el mundo del chocolate, su composición y características. Acompañando el exquisito producto de origen maya con vinos de la casa y música andina.

Descubriremos algunos de los secretos del mundo del vino y del chocolate. La cata guiada nos conducirá a revelar los aromas, gustos y sabores a tener en cuenta a la hora de combinar estos alimentos.

**Duración 2hs.**

**Entrega de material digital y certificado de asistencia.**



FAMILIA & VINOS  
**IBARRA**  
UVA ORGÁNICA

EXPERIENCIA DEGUSTACIÓN

# AROMAS CUYANOS

Por medio del sabor y del aroma cuyano te mostramos los principales productos regionales que se encuentran en la zona como una forma de difundir la identidad enogastronómica que tiene San Rafael.

Cata dirigida y n tapeo acompañado de vinos y aceite de oliva hacen de esta experiencia un recuerdo genial del paso por Mendoza.

Degustación de tés, olivas, aceites, vinos y regionales bien cuyanos.

**Duración 2hs.**



FAMILIA & VINOS  
**IBARRA**  
UVA ORGÁNICA

EXPERIENCIA DEGUSTACIÓN

# CATA GOURMET CUYANA

Cata gourmet propoe aprender sobre la cata de vino y el maridaje de la mano de sommeliers y enólogos de nuestra familia y amigos invitados en la misma bodega donde elaboramos nuestros vinos.

Nos acompañan los mejores chefs locales.

Podrás adentrarte en la cultura del vino y sus técnicas a través de ejercicios de estimulación sensorial y practicando el maridaje con platos locales preparados exclusivamente para este evento.

**Duración 2hs.**

FAMILIA & VINOS  
**IBARRA**  
UVA ORGÁNICA

EXPERIENCIA DEGUSTACIÓN

# CATA COMPLETA

Para lo que se animan a todo, le proponemos una experiencia donde probaremos todos los vinos de la bodega. Empezaremos el recorrido de vinos y sabores, buscando contar la historia que nos precede. Iniciando un recorrido sensorial que nos lleve a conocer los diferentes tiempos de maduración y procesos, las variedades de uva y el producto final, guiado por personas especializadas en el tema que nos ira explicando la magia que esconde en cada uno de nuestros vinos.





FAMILIA & VINOS  
**IBARRA**  
UVA ORGÁNICA

EXPERIENCIA FULL

# CALLE ANGOSTA + BODEGA IBARRA

Una experiencia completa que combina perfecto con las ganas de descubrir nuevas sensaciones. Pensado para que cada vino te cuente una historia y se complemente realizando todo su sabor.

Consta de una picada con sabor bien mendocino, pensada para que nuestros vinos blancos, rosados y tintos jóvenes, se puedan disfrutar al máximo. Donde los quesos, fiambres, salsas, panes caseros y empanadas que la compone, resalten las notas de cada uno, refuercen los olores y se entiendan las diferencias de sabores según el maridaje que se elija para cada vino.

# CONTACTO

+54 9 260 4606170

Cubillos 3550. Rama Caida, San Rafael, Mendoza.

[bodegafamiliaibarra@gmail.com](mailto:bodegafamiliaibarra@gmail.com)

[www.bodegafamiliaibarra.com](http://www.bodegafamiliaibarra.com)