



*Caelum es una pequeña constelación que puede ser observada desde el hemisferio sur.*

*En ella, se ve representado el cincel, la herramienta del escultor.*

*Como el cincel para el escultor, las manos son para nosotros, la herramienta de elaboración de nuestros vinos.*



## ★ **¿QUIÉNES SOMOS?**

*Somos una familia argentina capacitada en las áreas de agronomía, enología, sommellerie e ingeniería con el objetivo de producir y vender nuestros vinos y espumantes en Argentina y en el mundo.*

*Las uvas para elaborar nuestros vinos provienen en su totalidad de nuestra finca ubicada en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.*

*Esto nos permite aplicar todos los cuidados agronómicos necesarios para lograr la más alta calidad en nuestra materia prima. Bodega Caelum cuenta con la tecnología y capacidad necesaria para procesar y elaborar todos nuestros vinos.*

## ★ **VISIÓN**

*Nuestra visión y nuestras metas incluyen mantener y mejorar la calidad de nuestros productos y servicios en el tiempo, trabajar con gente de bien, con proyecciones a largo plazo, y brindar todo el apoyo post venta necesario para que la satisfacción de nuestros clientes sea la máxima posible.*

*Para ello buscamos de manera permanente analizar nuestras propias acciones con el único fin de mejorar continuamente.*

## ★ **VALORES**

*Toda actividad humana genera un impacto sobre el medio ambiente. En este sentido, buscamos que este impacto sea el mínimo, desde la producción agraria hasta la comercialización.*

## ★ NUESTRA HISTORIA

*Caelum es un proyecto familiar que nace en 2009. Después de más de diez años de dedicarnos al trabajo de finca y a la producción de uvas de alta calidad, decidimos completar el ciclo de la vid con la elaboración de nuestros vinos. Con pasión, cada día buscamos la más alta calidad, respetando el medioambiente y manteniendo una estructura familiar para garantizar el cuidado de cada botella.*



## ★ **LÍNEA TERRUÑO**

Vinos caracterizados por su fruta intensa, su tipicidad y su frescura. Ellos expresan nuestro terruño y la calidad de nuestras uvas de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.



### **ROSADO**

COMPOSICIÓN: 50% Malbec - 50% Pinot Noir.

VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero.

Agregado de levaduras y fermentación. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable.

Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: 4.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **CHARDONNAY**

COMPOSICIÓN: 100% Chardonnay.

VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero.

Enfriamiento de mosto y posterior desborre. Siembra de levaduras y fermentación a una temperatura menor a 18°C. Se toman las precauciones necesarias para evitar la fermentación maloláctica. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable. Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: 4.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **FIANO**

COMPOSICIÓN: 100% Fiano.

VINIFICACIÓN: Selección manual y despalillado de racimos. 20 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable. Fermentación con levaduras indígenas. Descube: separación de mosto y orujo. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable. Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: 6.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **MALBEC**

COMPOSICIÓN: 100% Malbec.

VINIFICACIÓN: Selección manual y despalillado de racimos. 20 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable.

Fermentación con levaduras indígenas. Descube: separación de mosto y orujo. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable.

Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: 15.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **CABERNET SAUVIGNON**

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN: Selección manual y despalillado de racimos. 20 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable.

Fermentación con levaduras indígenas. Descube: separación de mosto y orujo. Mínimo de 6 meses de crianza en tanque de acero inoxidable.

Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: 7.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

## ★ **LÍNEA RESERVA**

*Vinos con crianza en barricas de roble francés. Esta línea se caracteriza por su complejidad, persistencia y carácter frutal.*



### **BLEND BLANCO**

COMPOSICIÓN: Fiano 50% - Chardonnay 45% - Sauvignon Blanc 5%.

VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero a baja presión. Cada cepa por separado. Desborre del mosto previo a su fermentación. Fermentación en barricas de origen francés con levaduras seleccionadas a una temperatura de entre 18 y 20 °C. Battonage periódicos durante la fermentación. Se toman las precauciones necesarias para evitar la fermentación maloláctica. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés (se utilizan diferentes tonelerías) y contacto sobre lías finas para dar complejidad al vino. Corte, filtrado y posterior fraccionamiento.

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **MALBEC**

COMPOSICIÓN: 100% Malbec.

VINIFICACIÓN: Selección manual y despalillado de racimos. 20 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable. Fermentación con levaduras indígenas. Descube: separación de mosto y orujo. El 100% del vino se lleva a barricas de roble francés durante 12 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos). Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: 12.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **CABERNET SAUVIGNON**

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN: Selección manual y despalillado de racimos. 20 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable.

Fermentación con levaduras indígenas. Descube: separación de mosto y orujo. El 100% del vino se lleva a barricas de roble francés durante 12 meses (durante la crianza se efectúan batonages periódicos).

Clarificado, filtrado y fraccionado.

PRODUCCIÓN: 8.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

## ★ **LÍNEA GRAN RESERVA**

*Vinos de parcela. Elaborados con uvas cuidadosamente seleccionadas de nuestras mejores viñas. Gran expresión de fruta y crianzas extensas en barricas nuevas de roble francés.*



### **FIANO**

COMPOSICIÓN: 100% Fiano.

VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero a baja presión. Separación del mosto flor y decantación del mismo por 48hs a 10°C sin uso de enzimas. Fermentación en barricas de origen francés con levaduras seleccionadas a una temperatura de entre 18 y 20 °C. Terminada la fermentación alcohólica se toman las precauciones necesarias para evitar que comience la fermentación maloláctica. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 500 lts (se utilizan diferentes tonelerías). Durante la misma se efectúan batonages periódicos. Corte y posterior fraccionamiento.

PRODUCCIÓN: 4.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **PINOT NOIR**

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir.

VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Despalillado del 95% de los racimos y el restante 5% se deja con el escobajo. Maceración durante aproximadamente 18 días. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas a una temperatura de entre 18 y 15°C. Descube a barricas de roble francés. Fermentación maloláctica. 12 meses de crianza en barricas y posterior fraccionamiento.

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **MALBEC**

COMPOSICIÓN: 100% Malbec.

VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Parte de los racimos se despalilla y la otra se muele. Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas a 25 / 30°C. Descube y decantación en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de origen francés. Crianza en las mismas durante 20 meses (se efectúan batonages periódicos). Corte y posterior fraccionamiento.

PRODUCCIÓN: 5.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



### **CABERNET SAUVIGNON**

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Parte de los racimos se despalilla y la otra se muele. Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas a 25 / 30°C. Descube y decantación en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de origen francés. Crianza en las mismas durante 20 meses (se efectúan batonages periódicos). Corte y posterior fraccionamiento.

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.

## ★ ÍCONO

*Vinificación única. Cada varietal es macerado y criado en barricas nuevas de roble francés. Luego de su crianza, realizamos el corte y logramos el vino más expresivo de Bodega Caelum.*



### ÍCONO

COMPOSICIÓN: 50% Montepulciano, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Petit Syrah, 5% Cabernet Franc.

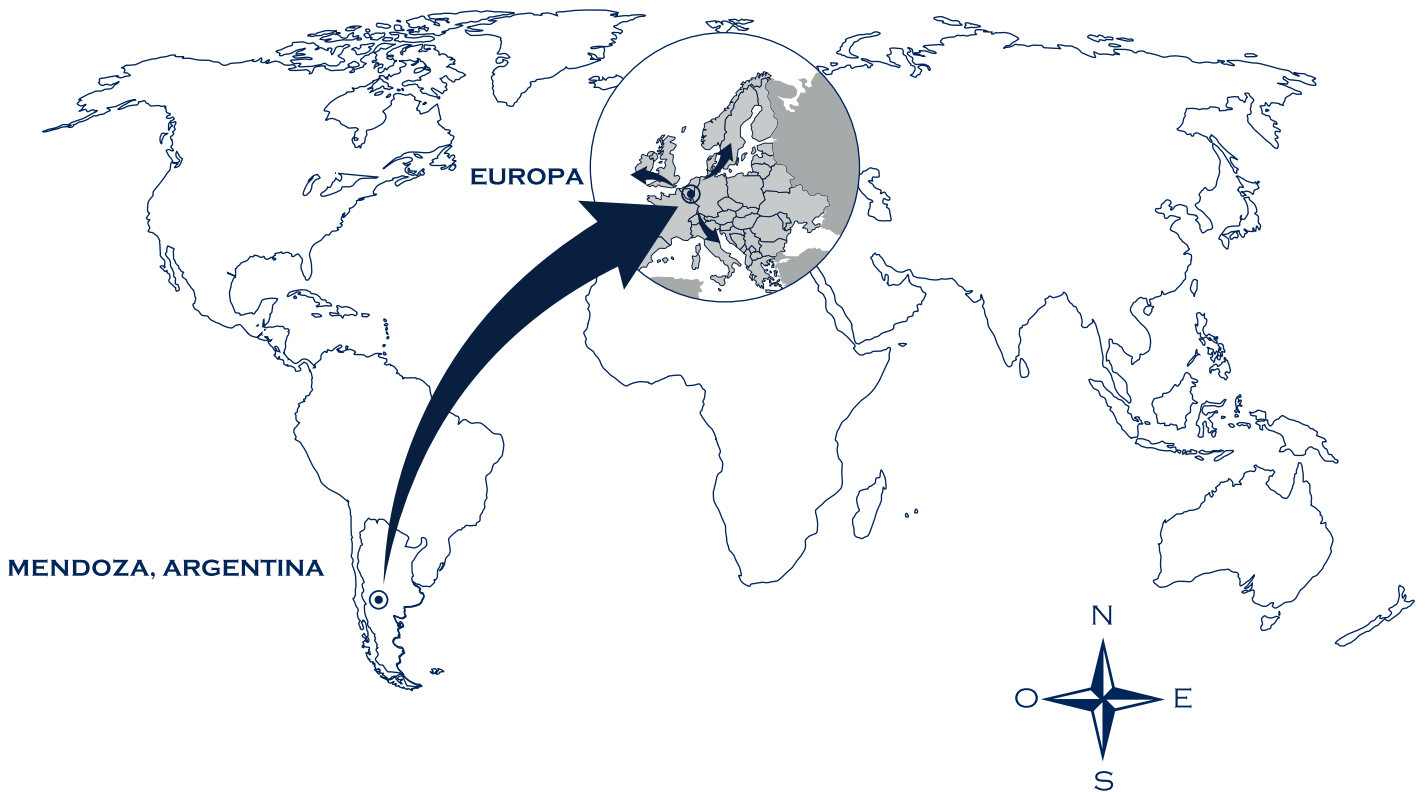
VINIFICACIÓN: Selección manual de racimos. Parte de los racimos se despalilla y la otra se muele. Maceración y fermentación durante 25 días con levaduras seleccionadas a 25 / 30°C en barricas sin tapa. Cada cepa por separado. Descube y decantación en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de origen francés. Crianza en barricas de roble francés durante 20 meses. Durante la crianza se efectúan batonages periódicos. Corte y posterior fraccionamiento.

PRODUCCIÓN: 2.000 botellas / año.

ENÓLOGO: Juan Ubaldini.



BODEGA  
**CAELUM**



### **Bodega Caelum**

Ruta Nacional N°7 | Km 1061 | Agrelo | Luján de Cuyo | Mendoza | Argentina  
[www.bodegacaelum.com.ar](http://www.bodegacaelum.com.ar) | [info@bodegacaelum.com.ar](mailto:info@bodegacaelum.com.ar) | Ig: @caelumbodega

### **Bodega Caelum Logística internacional Almacenamiento y distribución de nuestros vinos en Europa**

- ★ Stock permanente de vinos Caelum en nuestro depósito en Bélgica.
- ★ Tiempos de tránsito más cortos y administración de existencias más eficiente.
- ★ Posibilidad de realizar pedidos pequeños, minimizando el riesgo y permitiendo comenzar a construir nuevos mercados.
- ★ Aumentar la satisfacción del cliente.
- ★ Mayor flexibilidad.