



## **BODEGAS Y VIÑEDOS O. FOURNIER**

La Consulta, Valle de Uco

ARGENTINA

# O. FOURNIER

## GRUPO BODEGAS Y VIÑEDOS O. FOURNIER

El Grupo Bodegas y Viñedos O. Fournier fue fundado en el año 2000. El objetivo es la creación de un grupo bodeguero multinacional enfocado en el segmento de alta calidad. La idea es producir aproximadamente 1,5 millones de botellas en varias zonas: Argentina, Chile, Ribera del Duero, Rioja, Douro (Portugal).

Hasta la fecha, el Grupo posee propiedades en Mendoza (Argentina) y Ribera del Duero. (España). En total somos propietarios de 400 Has. de terreno de las cuales aproximadamente 160 Has. están plantadas con viñas de unos 60 años de edad.

### **Las bases del proyecto global son:**

- propiedad y/o control de viñedos viejos de calidad
- última tecnología en viticultura y bodega
- enólogos profesionales locales con experiencia internacional
- profesionalidad en todos los aspectos del negocio
- solidez financiera y fortaleza de los socios
- complemento entre elaboración y comercialización entre Europa y Nuevo Mundo

### **LA MISION**

La misión de Bodega y Viñedos O. Fournier es convertirse en uno de los más destacados grupos bodegueros elaboradores de vinos de alta calidad, aprovechando las ventajas competitivas de la tierra y las condiciones climatológicas donde se ubican los viñedos, combinado con la alta tecnología para hacerlo posible y el conocimiento enológico, tanto local como internacional.

### **EL MICROCLIMA**

Las fincas se ubican en la región de La Consulta, en el afamado Valle de Uco mendocino, con una altitud de 1.200 metros sobre el nivel del mar, lo que produce grandes amplitudes térmicas entre el día y la noche -entre 20°C y 25°C-, lo que permite producir vinos de excelente color y aptos para la crianza prolongada en barricas.

Los suelos son pedregosos y arenosos, permitiendo así un excelente drenaje del agua durante la estación estival. Son suelos pobres en materia orgánica, lo que facilita la obtención de uvas de calidad. Las limitadas precipitaciones junto con el viento existente permiten conseguir uvas con gran sanidad. Finalmente, el agua que irriga las tierras es muy pura y limpia por provenir del deshielo de la Cordillera de Los Andes.

# O. FOURNIER

## LAS FINCAS

Bodega y Viñedos O. Fournier cuenta con tres propiedades, situadas a unos 15 km. de la Cordillera de los Andes, con un total de 286 has., de las cuales en la actualidad 98,2 están plantadas con viñedos, 12 de los cuales son viñedos de más de 30 años.

### **FINCA SANTA SOFÍA**

La superficie total es de 263 has., de las cuales están plantadas hasta el momento 79,9 has. El resto de la superficie se irá plantando según nuestro programa de crecimiento durante los próximos años.

Las variedades plantadas son Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Syrah y Sauvignon blanc. Además se cuenta con una pequeña colección de variedades entre las que se encuentran: viognier, petit verdot y gewurztraminer.

Se está dando especial importancia a la variedad Tempranillo, ya que es una variedad con un gran potencial de desarrollo en esta zona, por la calidad de sus frutos. A excepción del Malbec, las plantas provienen de Francia e Italia y han sido injertadas con pie americano.

Siguiendo la tradición y la experiencia española, el principal sistema de conducción en Finca Santa Sofía es el vaso, aunque también se está experimentado con espaldero. El motivo de utilizar el sistema de vaso es la obtención de racimos expuestos pero cubiertos de la alta radiación solar de la zona, y un bajo rendimiento por planta, para de esta manera obtener aromas más concentrados y una mejor estructura de los vinos. A su vez, se está plantando con distintos sistemas de marcación que van desde las 3.000 plantas/has. hasta las 1.000 plantas/has.

### **FINCA SAN MANUEL**

Localizada a 2 km. de Finca Santa Sofía, tiene 13 has. de las cuales 8 has. son de viña baja con una marcación de 5.100 plantas/ha., de más de 30 años de edad plantados con la variedad Tempranillo. El resto de la finca se ha plantado en Noviembre de 2001 con Tempranillo y Malbec. Superficie total plantada: 11,8 has.

### **FINCA SAN JOSÉ**

Localizada junto a la Finca San Manuel, tiene una extensión de 10 has. de las cuales 6,5 has. están plantadas con viña baja con una marcación de 3.800 plantas/ha. con variedades Tempranillo, plantadas en 1972, y Cabernet Sauvignon.

Estas dos últimas fincas se adquirieron con el objeto de cubrir el 30% de las necesidades de materia prima para las primeras vendimias (el 70 % restante se adquiere de viñedos de alta calidad de productores locales con los que se han llegado a acuerdos a largo plazo). El objetivo es aumentar el número de viñedos viejos en propiedad para llegar a unas 40 has.

### **Total superficie plantada por variedad:**

- Tempranillo: 50,4 has.
- Merlot: 15 has.
- Cabernet Sauvignon: 14,8 has.
- Malbec: 14,4 has.
- Syrah: 2,6 has.
- Sauvignon Blanc: 1 ha.

## LA UVA

Dada la necesidad de materia prima de calidad que Bodega y Viñedos O. Fournier tendrá hasta tanto sus viñedos produzcan uva de suficiente complejidad -de 10 a 15 años desde la plantación de nuestras viñas-, y a pesar de poseer viñedos viejos en propiedad, se cuenta con la colaboración de productores de la zona. Superficie de productores: Aproximadamente 72 has.

Dichos productores han sido seleccionados por tener una excelente calidad de uva y una producción promedio por cepa de 1-1,5 kg., además de estar dispuestos a realizar el manejo en finca que nuestros especialistas consideran apropiado. Después de haber analizado más de 170 fincas, se han llegado a acuerdos a largo plazo con doce productores. La estrecha colaboración entre ambos en el cuidado de los viñedos y la uva -limitando el abonado, tratamiento y riego, eliminando racimos en verde, y vendimiando a mano con los propios empleados de O. Fournier- brinda la posibilidad de obtener uvas de excelente calidad.

## LA ELABORACION

Bodega y Viñedos O. Fournier trabaja con proveedores de primera línea mundial, principalmente provenientes de Francia, Italia, Portugal y España, para los siguientes procesos en la elaboración de nuestros vinos:

**Cosecha:** Se realiza manualmente en cajas de 18 kg. por nuestros propios cosechadores, pudiendo de esta forma controlar la calidad de la uva desde el viñedo.

**Selección de uva:** Se usa una mesa de selección, donde 40 de nuestros operarios eligen los mejores racimos. Adicionalmente, a partir de la vendimia 2002, se utiliza una segunda mesa de selección para la eliminación de raspones.

**Molienda:** Este proceso se realiza con una moladora descobajadora de rodillos ajustables de acero inoxidable. Solamente se realiza el estrujado de la mitad de nuestra uva. Esta llega a los tanques por gravedad sin la utilización de bombas.

**Fermentación:** Se realiza en tanques de acero inoxidable provistos de placas por donde circula agua caliente y fría. A partir de la vendimia del 2002, se utiliza nieve carbónica para realizar la maceración en frío de nuestros mejores vinos.

**Prensado:** La bodega posee una prensa hidráulica vertical de canastos y con control de presión electrónico, para el prensado de los orujos.

**Guarda:** La crianza del vino se realiza en barricas de 225 litros de roble francés, en un 80% y americano en un 20%. Las barricas se encuentran en cavas subterráneas donde se mantienen estrictos controles de temperatura y humedad. Se usan barricas provenientes de tonelerías tan reputadas como Francia, España y Estados Unidos.

# O. FOURNIER

## LOS VINOS

El nombre de los vinos "Alfa Crux" y "β Crux" se basa en las estrellas de la constelación Cruz del Sur, que sólo es visible desde el Hemisferio Austral. La caracterización del avestruz de la etiqueta simboliza la unión de la tierra y el cielo que los indios mocovíes de Argentina plasmaron mediante sus dibujos en las cuevas donde moraban y a través de las leyendas que transmitían de padres a hijos.

## **VENDIMIA**

**2001**

Se presentó con buen clima durante todo el ciclo a excepción del mes de abril que se produjeron precipitaciones abundantes retrasando la cosecha. El periodo diciembre-marzo se caracterizó por ser más cálido que la media, tanto en las temperaturas máximas como en las mínimas. La amplitud térmica también fue mayor al promedio, debido a que el ascenso de la temperatura máxima fue superior al de la mínima.

Esto trajo aparejado que en algunas variedades se extendiera el tiempo para llegar a la madurez requerida. Las precipitaciones y la humedad relativa de los primeros meses de la temporada fueron inferiores al promedio histórico. A partir de marzo las lluvias superaron los valores promedio de la región, afectando sobre todo las variedades más tardías.

## **VENDIMIA**

**2002**

Considerada la mejor añada de la última década, durante este ciclo, las temperaturas máximas fueron ligeramente inferiores a las normales, como consecuencia del aumento de la nubosidad y disminución de la radiación.

Las precipitaciones fueron superiores a lo normal durante los meses de septiembre, octubre y febrero, los meses de marzo y abril se caracterizaron por ser más secos y cálidos que el registro promedio.

## **VENDIMIA**

**2003**

Durante los meses de enero y febrero se observaron temperaturas muy altas, una fuerte insolación y gran amplitud térmica, generando valores altos de evapotranspiración. Durante la mayor parte de estos meses el cielo presentó poca nubosidad, con predominio de vientos cálidos y secos.

Durante toda la campaña agrícola se observaron precipitaciones inferiores a las normales, lo que se vio reflejado en la sanidad de los viñedos obteniéndose vinos de excelente calidad y equilibrio con mucha concentración.

## **VENDIMIA**

**2004**

La marcha climática, a lo largo de toda la vitivinicultura Argentina, se presentó benigna, con excelente luminosidad durante todas las estaciones. Dando lugar a vinos de muy buena calidad. Muy buena añada para vinos de calidad, en una viticultura de altura. Especialmente en variedades como Malbec, Merlot y Tempranillo. Primavera y veranos cálidos y secos, con importante números de días con viento zonda. Pero las amplitudes térmicas siempre estuvieron presente, lo que aseguró la concentración de color en las uvas tintas y el perfume en los blancos.

# O. FOURNIER

## **VENDIMIA**

**2005**

Un clima benigno con notable amplitud térmica proporcionó armonía y equilibrio tanto a uvas como vinos. Una excelente cosecha para asegurar la calidad. Una helada tardía cambió los pronósticos productivos y un verano benigno exaltó la calidad natural de esta región. Amplitud térmica la más alta de todas las regiones vinícolas argentinas. Esto diferenció mucho a la viticultura de altura de esta región, donde los vinos nacieron con más expresión varietal y potencialidad de guarda. Posiblemente uno de los varietales más distinguidos en la región sea el Cabernet Sauvignon.

Varietal de madurez tardía que encontró el verano largo sin lluvia. Se destaca su alta intensidad colorante y su textura tánica. Algunos Malbec, resultados de un ligero corrimiento en primavera regularon naturalmente su producción por hectárea dando vinos sorprendentes.

## **VENDIMIA**

**2006**

La sanidad de las uvas ha permitido una calidad excepcional en la mayoría de las regiones. Posiblemente mejor que en años anteriores. Producción y calidad equilibrada. "La cosecha 2006 será inolvidable para esta zona, con vinos de gran tipicidad, color y taninos dulces."

Invierno benigno, mucha nieve y frío, por lo tanto las plantas brotaron con gran vigor. Primavera seca con muy buenas condiciones para la floración y fecundación especialmente en Malbec (80-90% de cuaje).

Verano con temperaturas altas cambiando hacia fines de febrero, calidad excepcional para variedades de ciclo largo. Madurez lenta y pareja asegurando vinos de buen equilibrio. Es importante destacar la acumulación de color y frutas que poseen los vinos tintos de esta cosecha. Malbec gran concentración, estructura, frutos frescos y especias, superiores en calidad. Syrah vinos de increíble personalidad. Cabernet Sauvignon sorprendente tipicidad varietal y fineza, asegurando indiscutibles vinos de alta gama. Petit Verdot excelente color, mucha fruta, taninos amables, para producir vinos de gran potencial.

## **LA BODEGA**

La Bodega y Viñedos O. Fournier está equipada con la última tecnología y tiene capacidad para albergar hasta 2.800 barricas de roble a temperatura y humedad constantes.

Dada la obsesión de Bodega y Viñedos O. Fournier por la continua mejora de los vinos, se ha instalado un innovador laboratorio con capacidad para realizar microvinificaciones.

A metros de la bodega se ha construido un restaurante con capacidad para 60 personas.

Está en proceso la construcción de un hotel de lujo con spa con 36 habitaciones para albergar a nuestros visitantes. La apertura del hotel está prevista para Marzo de 2008.

# O. FOURNIER

## **Grupo O. Fournier**

**Natalia Ortega Gil-Fournier**  
Fundadora.

**José Manuel Ortega Gil-Fournier**  
Fundador. Presidente.

**José Luís Buesa Ruiz**  
Fundador. Gerente de Operaciones.

**José Mario Spisso**  
Enólogo Jefe.

## **O. Fournier Mendoza, Argentina**

**Celina Brenta**  
Gerente Ventas Latinoamérica.

**Daniel Guillén**  
Ingeniero Agrónomo.

### **Dirección Postal:**

Calle Los Indios s/n - 5567 La Consulta - Mendoza, Argentina.

**Teléfono:** 54 (0) 2622-451579

**Departamento Comercial:** [comercial@ofournier.com](mailto:comercial@ofournier.com)

**Information General:** [info@ofournier.com](mailto:info@ofournier.com)