



**ABEJORRO**  
WINES

# Abejorro

Abejorro Wines es un joint-venture entre el emprendedor mendocino Maximiliano Vallés y Finca Mevi S.A., una bodega boutique ubicada en Maipú, Mendoza, Argentina.

Así como el Abejorro busca el mejor néctar para elaborar su miel, nosotros buscamos los mejores componentes para elaborar nuestros vinos.

“Después de trabajar en varias bodegas importantes de Argentina y de haber viajado por el mundo comienzo este recorrido, este viaje, este sueño con el solo objeto de llevar a ustedes amantes del vino una experiencia de vida, una historia, un vino para recordar.”

Maximiliano Vallés





# Una pequeña historia

Dicen que está científicamente comprobado que el abejorro no debería volar. Sus alas son muy pequeñas para dar sustento a su peso corporal. Sin embargo como bien es sabido el “abejorro” vuela y esto es porque no se plantea ningún impedimento, simplemente sigue su instinto y lo hace.

Como esta pequeña criatura he estado volando sin darme cuenta que puedo hacerlo por mi propia cuenta. .

Abejorro es una invitación a volar, a seguir nuestro instinto y perseguir nuestros sueños.



## Viñedos y bodega

Los viñedos y bodega donde se elaboran los vinos de Abejorro están ubicados en el departamento de Maipú en Mendoza.

La propiedad consta de 12 hectáreas plantadas con espáderos bajos. Las variedades elegidas son Malbec y Cabernet Sauvignon.

La bodega cuenta con una capacidad de 120.000 ltrs y está equipada con tanques de acero inoxidable, sala de barricas con temperatura controlada, tecnología de punta para la elaboración de vinos de alta calidad.

# Vinos



Malbec



# Malbec

Nuestro Malbec es un vino “single vineyard” elaborado solo con uvas de nuestra finca en Maipu. La cosecha es manual y ocurre durante las últimas semanas de Marzo y comienzos de Abril. Una vez que se levanta la uva las mismas son transportadas a la bodega y se hace una selección de racimos, luego se procede al despallado y molienda. Todo el jugo y la pulpa descansan juntos haciendo una maceración en frío previo a la fermentación.

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable y luego la fermentación maloláctica en barricas de roble francés donde el vino permanece de 12-14 meses antes de embotellarse. Una vez en botella se deja en estiba durante 6 meses antes de liberar al mercado.

# Cabernet Sauvignon



# Cabernet Sauvignon

Nuestro Cabernet Sauvignon también es un vino “single vineyard” de nuestro viñedo en Maipu, Mendoza.

Para la elaboración de este vino se seleccionan un par de bloques que dan muy bajos rendimientos (6.000kg/ha) pero alta calidad.

Una vez cosechadas las uvas se trasladan a la bodega para la selección y molienda y comienza el ciclo de fermentación igual que el Malbec. Una vez que el vino fermenta el mismo descansa en barricas 12 meses aproximadamente.

Producciones limitadas

# Chardonnay



# Chardonnay

Nuestro Chardonnay lleva la marca “BOMBI” que significa “abejorro” en Italiano.

Elegimos una marca diferente para mostrar otra línea de vinos con mayor frescura, vivacidad y caracter frutal sin paso por madera.

Las uvas para la elaboración de Bombi Chardonnay provienen de una zona de mayor altura y menor temperatura como lo es la zona de Alto Agrelo, Luján de Cuyo en Mendoza.

Se hace una cuidadosa cosecha manual y luego las uvas son transportadas a la bodega donde se fermentan en tanques de acero inoxidable. Una vez terminado el vino descansa en estiba duante 3 meses antes de liberarse para la venta.



ABEJORRO  
WINES

# Prensa

- 90 points Robert Parker Gran Bombus Malbec 2017
- 90 points Vinous by Joaquin Hidalgo Gran Bombus Malbec 2018
- 90 points Vinous by Joaquin Hidalgo Gran Bombus Cabernet Sauvignon 2017
- 4. 1 Stars Vivino Gran Bombus Malbec
- 4. 2 Stars Vivino Gran Reserva Cabernet Sauvignon
- Medalla de Oro Concurso Mis Primeros Vinos AEB Gran Bombus Cabernet Sauvignon 2018

# Gracias



[abejorowines.com](http://abejorowines.com)



[abejorowines](https://www.facebook.com/abejorowines)



[abejorowinesofargentina](https://www.instagram.com/abejorowinesofargentina)