



LA CAROYENSE S.A.
B O D E G A

Catálogo de nuestros productos

INNOVAZIONE BLANCO DOLCE

Malvasía Istriana - Sauvignon blanc

Este corte de uvas nos permitió obtener un vino elegante, de color amarillo tenue, brillante y con delicados aromas: cítricos, florales y a hierbas. -

La variedad Malvasía I. es originaria de la provincia de Gorizia en la RFGV. También es conocida como Malvasía Friulana. A Colonia Caroya ingresa dentro del programa de reconversión vitivinícola entre los años 1996 a 1998.-

Esta vid es de buen vigor y productividad. Permite obtener vinos de calidad superior e interesante complejidad aromática. Este corte de uvas se compone de 90% Malvasía I. y 10% Sauvignon B.

Producto con indicación geográfica:

Colonia Caroya. – IG



TEMPERATURA DE SERVICIO

Beber bien frío.



VARIEDAD

Malvasía Istriana - Sauvignon blanc



PRESENTACION

75 cl.



Espumantes

Caroyense Piu Pinot Noir Extra Brut

Vino espumoso Pinot Noir – Extra Brut
Producto con IG (indicación geográfica): Colonia Caroya
Cosecha: manual
Método de elaboración: Champenoise

Notas de cata:

Este elegante vino espumoso de color rojo con reflejos, de aromas florales a rosa mosqueta y frutales. Con notas a frutilla, arándanos y moras.
De paladar suave, equilibrada acidez, que lo hace fresco, delicado.
Se recomienda consumir durante las comidas.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir de 12-14° C.-



VARIEDAD

Pinot Noir o Pinot negro.



PRESENTACION

CC 750



1 Medalla de oro.- (I.G.) CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y LICORES – LA MUJER
ELIGE 5 Medalla de plata.- (I.G.) Cata nacional de vinos San Juan



Espumantes

Caroyense Piu Nature

Producto con IG (indicación geográfica): Colonia Caroya

Zona de origen: Colonia Caroya

Cosecha Manual

Elaborado Con Uvas: Sauvignon y Chardonnay

Método de elaboración: Champenoise

Notas de Cata:

De color amarillo con matices dorados, de burbujas pequeñas finas y de larga persistencia. Aroma delicadamente frutado, con notas cítricas, frutos blancos y un toque de leva dura. Sabor fresco, redondo de buena complejidad y prolongada duración en boca. NATURE: Ideal como aperitivo y también acompaña perfectamente comidas.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir de 4-6° C.



VARIEDAD

Sauvignon Blanc y Chardonnay



PRESENTACION

CC 750



5 Medallas de Oro Cata nacional de vinos San Juan

5 Medallas de Plata Cata nacional de vinos San Juan

XXXII Concurso Nacional de Vinos San Juan 2020 92 puntos medalla de oro



Espumantes

Caroyense Piu Marselan Brut

Uvas provenientes de la Criolla-Concordia Provincia de Entre Ríos
Cosecha manual.
Elaborado en Colonia Caroya, con método Champenoise

Notas de cata:

Vino espumoso elegante y de color rojo intenso, con aromas a frutos maduros, pasas y ciruela, sedoso suave y de equilibrada acidez, de paladar estructurado, fresco y delicado. Se recomienda acompañar con comidas de carácter.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir de 12-14° C.-



VARIEDAD

Marselan



PRESENTACION

CC 750



2 Medallas de Plata CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y LICORES - VINUS
XXXII Concurso Nacional de Vinos San Juan 2020 91 puntos medalla de oro



Regional

Colonia Tinto Frambua

La Caroyense Tinto Frambua

Es el más tradicional de los productos elaborados por La Caroyense, con uvas de Colonia Caroya con predominio de uva Isabella, que le otorga su tipicidad. Conserva la etiqueta y método de elaboración tradicional.

Nota de cata

De aroma intenso, frutal, fresco y agradable. –
Semiseco/Semidulce



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir entre 14-16^a C.-



VARIEDAD

Isabella



PRESENTACION

CC 750



Regional

Viñas de Caroya Amábile

Elaborado con uvas de Colonia Caroya, con predominio de la variedad Isabella.

Notas de cata:

De aroma intenso y frutal, a frutillas maduras. Es dulce, suave y muy agradable al paladar.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir entre 14-16^a C.-



VARIEDAD

Isabella



PRESENTACION

CC 750 y CC 1125



Regional

Frambua Precoz

Con una esmerada y cuidada elaboración se obtiene este vino joven, fresco, frutado, de aroma intenso propio de la Uva Isabella.

Notas de cata:

De cuerpo medio, con moderada tanicidad y buena acidez, y muy agradable.

De fuerte persistencia de aroma frutado en boca.

Presenta las características típicas de un vino de edad

Con poca azúcar residual, que no se aprecia en la degustación.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir entre 14-16^a C.-



VARIEDAD

Isabella



PRESENTACION

CC 750



Bi-Varietal

Caroya – Malbec - Cabernet Sauvignon

Producto con IG (Indicación geográfica): Colonia Caroya. -

Cosecha manual

Esmerada elaboración de ambas cepas de uva y luego ensamble de las mismas.

Notas de cata:

Posee un atractivo color rojo oscuro con tintes violáceos. Frutado con predominio de frutos rojos como frambuesas y cerezas, de medio elegante, aterciopelado de taninos dulces y bien equilibrados.



TEMPERATURADESERVICIO

Consumir entre 14-16^a C.-



VARIEDAD

Malbec y Cabernet Sauvignon



PRESENTACION

CC 750



Especial

Lagrimilla

Un vino con historia

Apto para la Santa Misa.

La bodega de la Estancia Jesús María de la compañía de Jesús entre los años 1618 al 1700 fue considerada la primera bodega integral del Virreinato del Rio de La Plata, el vino allí elaborado era conocido como "Lagrimilla". -

Es el primer vino que se envió al rey de España de la Estancia Jesuítica.

La Bodega cuenta con la autorización del arzobispado para su elaboración como vino para ritual. Bodega La Caroyense elabora este vino especial apto para la Santa Misa, en recuerdo de lo que significó la gesta colonizadora. -

Nota de Cata:

Color amarillo dorado, brillante, con tonos ámbar, intenso aroma, avainillado, frutos secos, pasas de uvas y su clásico reflejo dorado. Excelente volumen en boca. Con su atractivo fondo dulce lo hace ideal para su uso en Pastelería, aperitivo y postres dulces y quesos. -



TEMPERATURADESERVICIO

Consumir entre 4-6^a C.-



VARIEDAD

100% Torrontés Riojano.



PRESENTACION

CC 750



11 Medallas de Oro CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y LICORES – LA MUJER ELIGE
CONCURSO NACIONAL CATA DE VINOS 2018.- (San Juan)
1 Medalla de Plata Concurso Vinos Sub 30 Argentina



Reserva

Paso Viejo Tannat

Las uvas son cosechadas y seleccionadas en viñedo de forma manual y son transportadas a bodega en las primeras horas del mañana, donde iniciamos su proceso de elaboración.

Por degustación determinamos momento de descube, fermentación maloláctica (es el proceso por el cual el ácido málico, se transforma químicamente en ácido láctico; por medio de bacterias de origen láctico existentes de forma natural en el entorno, o en el interior de la fruta misma)

Puesta en barrica por 12 meses. Barricas de Roble Americanas y Francesas. Envasado aséptico y reposo en botellas por 6 meses. Este vino está envasado sin filtrar, por lo que a lo largo de su guarda puede presentar depósito en su reposo.

Botellas numeradas. Edición limitada de 4500 botellas cada dos años.

Características: Color intenso, aromas a mermeladas de frutos rojos y negros, con notas de confitura y especias, sobre un fondo a chocolate y vainilla aportado por la crianza en barrica. De buen cuerpo, taninos firmes, elegante e intenso final.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Beber a una temperatura de entre 16 a 18^a C.-



VARIEDAD

Tannat



PRESENTACION

CC 750



7 Medallas de Oro Concurso Internacional de vinos y licores La Mujer Elige

5 Medallas de Plata Concurso Internacional de vinos y licores VINUS



Varietal

Paso Viejo TANNAT

Notas de cata:

Vino de color rojo intenso con matices violáceos.

Presenta aroma a frutos rojos y negros maduros, con notas especiadas. De buena estructura, equilibrado en boca y excelente final. Ideal para compartir buenos momentos en familia y amigos.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Consumir entre 16-18^a C.-



VARIEDAD

Tannat



PRESENTACION

CC 750



Varietales

Paso Viejo Cabernet Sauvignon

Cosecha manual. –

Notas de cata:

De color rojo púrpura, con la tipicidad de su variedad. Es pleno, persistente, bien equilibrado. Con la complejidad de esta cepa. Fácil de beber.

Elegante: Es un vino delicioso, que pide más de un trago. Es estructurado y con buenas sensaciones táctiles en lengua.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Beber a una temperatura de entre 14 a 16^a C.-



VARIEDAD

Cabernet Sauvignon



PRESENTACION

CC 750



1 Medalla de Plata CATA DE VINOS – CONCURSO NACIONAL – SAN JUAN



Varietales

Paso Viejo Malbec

Cosecha manual. -

Notas de cata:

Posee un color rojo rubí con tintes violáceos. Aroma a frutos rojos y negros típico del varietal, es un vino de cuerpo medio, elegante aterciopelado, equilibrado. Fácil de beber. - Elegante: Es un vino delicioso, que pide más de un trago. Es estructurado y con buenas sensaciones táctiles en lengua.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Beber a una temperatura de entre 14 a 16^a C.-



VARIEDAD

Malbec



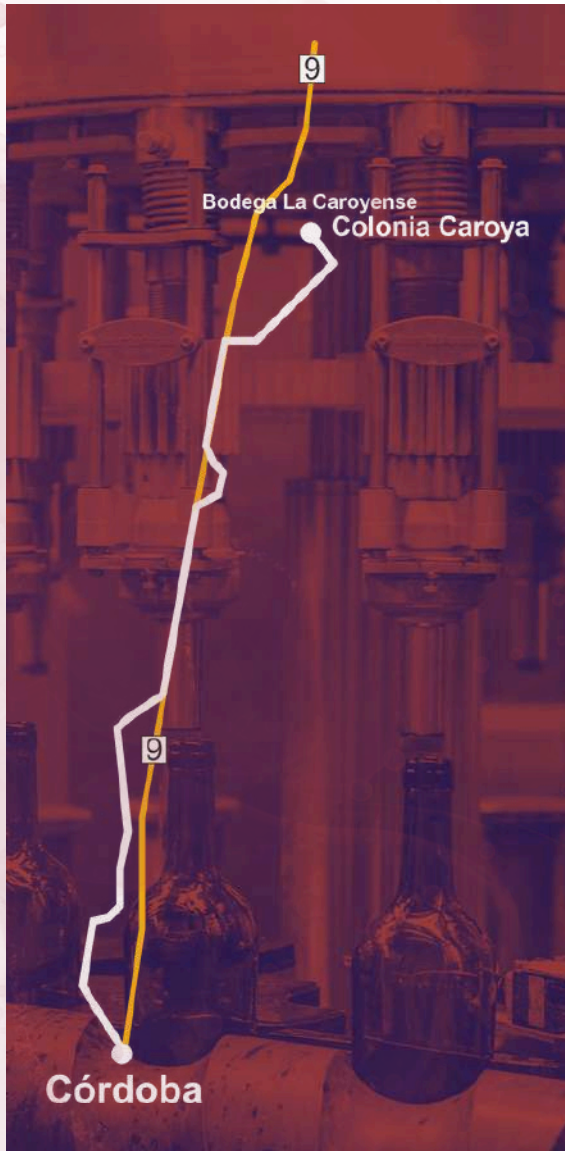
PRESENTACION

CC 350 Y CC 750



1 Medalla de Plata CATA DE VINOS - CONCURSO NACIONAL - SAN JUAN





WWW.BODEGALACAROYENSE.COM

Bodega La Caroyense S.A.

Av. San Martín 2281 - Colonia Caroya - Córdoba

3525 466270 3525488150

Instagram: @bodegalacaroyense

Mail: ventasbodegalacaroyense@gmail.com

Whatsapp Ventas: +5493525488151