



Die Bodega Eral Bravo ist das neue Projekt der Familie Sánchez Nieto, die sich als Mitgründer der Bodega Nieto Senetiner (heute in Händen des argentinischen Konzerns Perez-Companc) einen unauslöschbaren Platz in der Geschichte des argentinischen Weinbaus gesichert haben.

Der Name Eral Bravo weist auf die zweite große Familientradition der Nieto's hin – die Zucht von iberischen Bullen, den „Toro Bravo“ in der Region von Salamanca/Spanien. Dort nennt man den zwei- bis dreijährigen Bullen „Eral“. In dem Alter beginnt der Toro seine wichtigste Charaktereigenschaft zu entwickeln, die Wildheit, in Spanisch „La Bravura“. Genau diese Eigenschaften sind es, welche die Weine der Bodega auszeichnen sollen.

Eral Bravo besitzt drei Weingärten in privilegierten Anbauzonen Mendoza's. Zwei davon befinden sich in Produktion, die Finca El Recodo mit altem Rebgut in Luján de Cuyo, aus der die hochwertigen Linien hergestellt werden und die Finca Los Indios im Valle de Uco, aus der die Trauben für die Urano-Linie gewonnen werden. Darüber hinaus wird derzeit die Finca Montalba mit neuen Rebstöcken bepflanzt.

Matías Nieto konnte Mauricio Lorca als Önologen für sein Projekt gewinnen, so dass für eine hohe und gleichbleibende Qualität mit argentinischem Charakter gesorgt ist. Eral Bravo hat eine klare Vision, nämlich hochqualitative Weine in limitierter Menge zu produzieren, auf der Suche nach intensivem sensorischem Reichtum, der sich in einer tiefen und lebendigen Farbe, intensiven Aromen und einer starken Komplexität am Gaumen bei einem deutlichen Protagonismus der Frucht ausdrückt.

### Technische Daten

- Rebfläche:** Finca El Recodo, Alto Agrelo/Luján de Cuyo – 50 ha, 1.020m ü MM  
 Finca Los Indios, Eugenio Bustos/Valle de Uco - 25 ha, 1.010m ü. MM  
 Finca Montalba, Alto Ugarteche/Luján de Cuyo - 80 ha, 1.000m ü. MM
- Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier. Es werden ausschließlich eigene Trauben verwendet.
- Produktionskapazität:** 200.000 Liter in Tanks und Fässern



### *Urano – Malbec 2014*

Urano, der griechische Gott des Himmels – Ausdruck für den sauberen imposanten Himmel Mendozas, der zusammen mit der Andenkette für die besonderen Anbaubedingungen für Weinreben in der Region sorgt. Die Urano-Weine stehen für eine deutlich akzentuierte Frucht kombiniert mit einer großen lebendigen Farbintensität, einem eleganten Bouquet sowie einer guten Struktur am Gaumen, welche durch die vorsichtige Verwendung des Holzausbaus in der Art eines „Semi-Crianza“ erreicht wird. Brillante, intensive rot-violette Farbe. Aromen von roten Früchten und ein wenig Gewürzen sowie perfekt harmonisierenden Nuancen aus dem Holzausbau. Deutliche aber weiche Tannine und ein langer angenehmer Abgang. Der perfekte Begleiter zu gut gewürzten Speisen, mit genügend Kraft aber ohne dominieren zu wollen.

<i>Holzausbau:</i>	25% des Weines reifen für 12 Monate in franz. (70%) und amerik. Barriquefässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Anbaugbiet:</i>	Luján de Cuyo / Valle de Uco, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,14/2,11 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2022		

### *Urano – Cabernet Sauvignon 2015*

Ein moderner Cabernet Sauvignon, der wie alle Weine der Urano-Linie von der Frucht lebt und diese bei nur leichtem, aber merklich unterstützendem Holzausbau deutlich in den Vordergrund stellt. Intensive rubinrote Farbe. In der Nase spürt man Aromen von roten Früchten mit einer leichten Dominanz von Cassis und Anklängen von Vanille. Am Gaumen überzeugen weiche aber deutliche Tannine, welche dem Wein Charakter geben. Ausgeglichene Säure und komplexer Abgang.

<i>Holzausbau:</i>	25% des Weines reifen für 12 Monate in franz. (70%) und amerik. Barriquefässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,0%
<i>Anbaugbiet:</i>	Luján de Cuyo / Valle de Uco, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	4,84/1,88 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2023		

### *Urano – Syrah 2013*

Brillante purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von roten und schwarzen Früchten mit den typischen würzigen Noten des Syrah sowie Vanille und geröstetem Kaffee aus dem Holzausbau. Rein und rund am Gaumen, dank seinen reifen süßlichen Tannine. Schöne Kirsch- und Paprikaaromen, leicht erdig. Langer Abgang.

<i>Holzausbau:</i>	25% des Weines reifen für 12 Monate in franz. (70%) und amerik. Barriquefässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Anbaugbiet:</i>	Luján de Cuyo / Valle de Uco, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	4,58/2,19 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2021		



### ***Eral Bravo – Malbec 2012 (2013)***

Reinsortiger Malbec mit tiefer rot-violetter Farbe. In der Nase tun sich deutlichen Aromen von Pflaumen, Brombeeren und Himbeeren sowie eine leichte Würze hervor, alles in sehr guter Harmonie mit dem Holzausbau und den Aromen von Toast, Schokolade, Rauch und Tabak. Enorme Konzentration und Länge am Gaumen mit süßlichen und reifen Tanninen. Ausdauernd im Abgang. Gutes Reifepotenzial.

*Holzausbau:* 12 Monate in französischen Barriquefässern

*Anbaugbiet:* Luján de Cuyo / Valle de Uco, Mendoza

*Trinkreife:* bis 2022

*Alkoholgehalt:* 15,0%

*Säure/Restzucker:* 5,29/2,14 g/l

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2009, 2008

### ***Eral Bravo – Cabernet Sauvignon 2012***

Dieser sortenreine Cabernet Sauvignon hat eine sehr dunkle rubinrote Farbe mit einem leichten violetten Schimmer. Die Nase wird von einer intensiven und verführerischen schwarzen Johannisbeere dominiert, die sich perfekt mit den Röst-, Würz- und Schokoladenaromen des Holzausbaus verbindet. Enorme Konzentration und Viskosität. Angenehm am Gaumen, reif und extraktreich. Toller Abgang.

*Holzausbau:* 12 Monate in französischen Barriquefässern

*Anbaugbiet:* Luján de Cuyo / Valle de Uco, Mendoza

*Trinkreife:* bis 2022

*Alkoholgehalt:* 14,5%

*Säure/Restzucker:* 5,30/2,25 g/l

### ***Eral Bravo – Syrah 2012***

Dieser hochwertige reinsortige Syrah ist ein unglaubliches Kraftpaket, welches richtig viel Trinkspaß bereitet. Tiefdunkle purpurrote Farbe mit violetten Nuancen. Seine Aromen sind intensiv und komplex mit Anklängen von Pflaume und reifen Brombeeren, Paprika, Kaffee, Vanille und Tabak. Vollmundig am Gaumen mit angenehmen, süßlichen Tanninen und einem sehr eleganten, nachhaltigen Abgang.

*Holzausbau:* 12 Monate in französischen Barriquefässern

*Anbaugbiet:* Luján de Cuyo / Valle de Uco, Mendoza

*Trinkreife:* bis 2022

*Alkoholgehalt:* 14,5%

*Säure/Restzucker:* 4,75/1,61 g/l

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2009, 2008



### *YBS 2013 (Year's Barrel Selection)*



Der Topwein der Bodega ist eine streng limitierte Abfüllung eines Blends von Malbec, Cabernet Sauvignon und Syrah. Für dieses Top-Cuvée werden nur die jeweils allerbesten Barriques eines Jahrgangs verwendet, d.h. diejenigen, welche das beste Reifepotential aufweisen. Jede Rebsorte hat Ihre besonderen Charaktereigenschaften: der Malbec sorgt für die intensive violette Farbe, Aroma von roten Früchten und weiche Tannine während der Cabernet Sauvignon für Struktur, Komplexität und Aromen von Cassis und Eukalyptus verantwortlich ist. Der Syrah komplettiert mit seinen typischen Würzaromen. Der YBS überzeugt durch sein großes Volumen und Länge am Gaumen sowie ein sehr harmonischen Gleichgewicht zwischen Frucht und Holz.

<i>Rebsorten:</i>	60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon und 10% Syrah
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo, Mendoza
<i>Alkoholgehalt:</i>	15,0%
<i>Säure/Restzucker:</i>	5.17 / 1.77 g/l
<i>Reife:</i>	15-16 Monate in neuen französischen Barriquefässern
<i>Trinkreife:</i>	2018 bis 2028
<i>Ertrag:</i>	ca. 1kg pro Rebstock
<i>Produktionsmenge:</i>	5.000 Flaschen/Jahrgang

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2009