



Los Cerros de San Juan

HISTORIASDEVINO

01/2000

Es con sumo agrado que presentamos esta nueva manera de comunicación con los amigos de esta gran pasión que es el vino. El objetivo de la misma es transmitir novedades, historias, opiniones de nuestra empresa; la de todos, la suya y la nuestra. Historias de Vino es una edición mensual, para coleccionar y disfrutar. En próximas ediciones entregaremos una carpeta para alojar dicha colección. Hemos puesto toda la dedicación y fuerza que nos caracteriza en este nuevo proyecto.

NUESTROSVINOS

Nos acercamos a los 150 años de existencia (1854 - 2004), y hemos preparado un vino Inolvidable para festejarlo. Uvas cosechadas en la excelente vendimia 1997, luego de una muy especial selección fueron criadas en barricas de roble francés y americano durante 12 meses y envasadas en botellas especiales a principios del 1999. Hoy descansan en nuestras cavas subterráneas esperando el ansiado momento de su degustación.

NUESTRAHISTORIA

En el pasado mes de febrero, nuestro maestro de bodega, Don Héctor Abbona, cumplió 50 vendimias en la empresa, y 100 vendimias de la familia Abbona en esa función.

Como creemos que debe ser un caso único en el país y la región, organizamos un festejo muy en familia al cual concurrieron destacadas personalidades del sector, como el Presidente del INAVI (Instituto Nacional de Vitivinicultura), Sr. Gerardo Alegresa y el Secretario Ejecutivo del mismo organismo, Enólogo Francisco Zunino, entre otros. Estaban presentes los enólogos de la empresa de los últimos 40 años, Dr. Cayetano Cano, Ing. Agr. Estela de Frutos y Gustavo Assandri, así como el Directorio en pleno, Sres. Alvaro Terra Oyénard, Alfredo Terra Oyénard y Escribano José Luis Pareja Sanguinetti.

Se creó para consumo privado un vino "Abbona" que fue presentado en ese acto. Las emociones fueron muchas y la degustación larga. Una noche inolvidable en medio de una vendimia para recordar.

NUEVASPLANTACIONES

Durante 1999 hemos completado 15 has (60.000 plantas) de Cabernet Sauvignon origen francés, de primera calidad manejadas para una producción muy limitada por planta con el fin primordial de obtener la máxima expresión cualitativa en color, aroma y sabor.

En este año 2000, fin de siglo y milenio, está proyectada la plantación de 10.000 plantas nuevas de Tannat francés para complementar 40.000 existentes, algunas de ellas con más de 100 años de existencia.

EXPORTACIONES

Culminaron con éxito las negociaciones para la introducción de la línea "Cuna de Piedra" en Nueva York, Estados Unidos de América. Se ha firmado un contrato de exclusividad con la firma Wingard para el desarrollo de esa línea en aquel mercado con un crecimiento paulatino hasta llegar a las 10.000 cajas de 6 botellas en el año 2004.

Todo un desafío para nuestra bodega ya que los volúmenes de estos productos se han manejado siempre con mucha cautela y cuidados en la selección de calidades.



Un nuevo mercado que afrontamos con nuestra marca y el mismo producto que obtienen los uruguayos consumidores habituales.

Se suma a las ya consolidadas corrientes de exportación hacia Alemania, Inglaterra, Argentina y Brasil, que han sido manejadas con el mismo criterio empresarial de dar prioridad a la colocación de marcas propias a precios remunerativos y compensatorios de todo el esfuerzo volcado a la calidad.

VINOSDERESERVA

Tenemos en existencia una pequeña partida del **Cabernet Sauvignon Etiqueta Negra** cosecha 96´ que obtuviera Gran medalla de Oro en San Pablo (concurso OIV).

Lo ofrecemos a quienes quieran apreciar la evolución de este gran vino a \$ 120 la botella, o \$ 1.200 la caja de 12 botellas.

OTRASNOVEDADES

Tenemos en crianza dos novedades importantes:

El primer "Tempranillo" de Uruguay

Un Pinot Noir diferente para una larga tradición de "Pinot" (Pinot Cuvee Antiguo y Pinot Viejo)

EN LA PRÓXIMA ENTREGA MENSUAL:

Historia del Riesling en Uruguay

Los grandes Tannat del siglo XX y sus estilos.



SERVICIO AL CONSUMIDOR

Sra. Beatriz Martínez Tel: 409 7031

LosCerros@LosCerrosDeSanJuan.com

