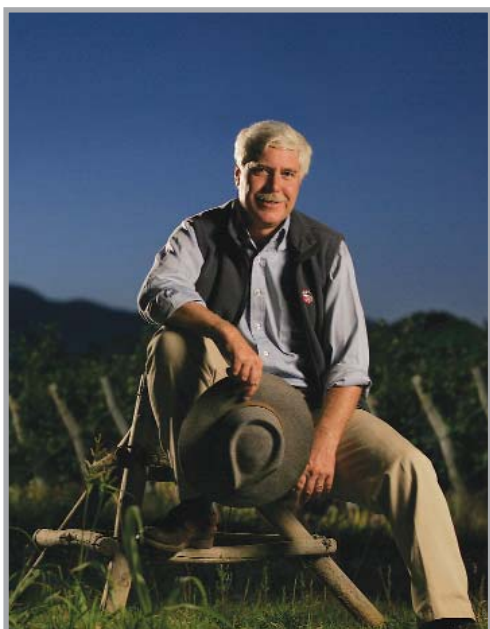


NÓMADE WINES



Tomás Achával.

HISTORIA DE LA BODEGA

El sueño de Nómade nace en el año 1994, cuando Tomás Achával, durante su presidencia en Bodegas Chandon, es cautivado por los Andes y sus viñedos. Desde allí, descubre lo que empezaría a ser el eje de su vida: el vino y su cultura.

Como un auténtico viajero supo aprender de gente experimentada, quienes le transmitieron valiosos conocimientos, con los cuales llevó a Bodegas Chandon al primer nivel internacional.

A partir del 2002, con la experiencia ganada y la pasión y energía que lo caracterizan, Tomás decide elaborar vinos que sorprendan y entusiasmen a los consumidores. De esta manera, recorre en forma personal la región andina, buscando los lugares y climas donde mejor se desarrollan las distintas cepas. Así, descubre viñedos de una enorme riqueza enológica y únicos por su historia y su gente.

Gabriela Celeste, directora ejecutiva de Eno-Rolland y otros destacados profesionales con reconocida experiencia en la elaboración de vinos de alta gama y manejos de viñedos, lo acompañan en este proyecto.

UBICACIÓN DE LA BODEGA

Vinos y Viñedos Nómade, España
1094, La Consulta, Mendoza.

Contacto comercial:

Tel.: 54 9 11 4 993 7752

Fax: 54 2320 4 99053

Página web:

www.nomadewines.com

Dirección electrónica:

tomasachaval@nomadewines.com

VIÑEDOS CONTROLADOS

Mendoza:

Las Mulás, Campo Los Andes:

5 hectáreas. Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon y Merlot a 1.150 metros.

Don José, La Consulta: 3 hectáreas de Malbec del año 1932.

Altamira, La Consulta: 2 hectáreas, parral Syrah y 2 hectáreas de Malbec.

El Pini, Vistaflores: 3 hectáreas, Malbec del año 1913.

Patagonia:

Cinco Saltos: Merlot y Pinot Noir.

MARCAS

Mercado interno y externo:

Nómade y 7 Lunas.

Destino de las exportaciones:

Brasil, Estados Unidos y países del Norte de Europa.

STAFF

Presidente: Tomás Achával

Enología y laboratorio:

Ing. Gabriela Celeste de Eno-Rolland.

Viñedos:

Gabriela y Tomás.

Comercialización: Tomás Achával

Administración:

Estudio García Ojeda

Centro de visitas:

en construcción.

Recepción de visitas:

con reservas, llamando al 54 911 4993 7752.

NÓMADE RESERVA MALBEC 2004

Color negro, violáceo. Nariz de ciruelas, confitura, intenso, notas que recuerdan a nueces y madera. Linda materia, densa, intensa, compleja; vino para imitar. Deberá envejecer largo tiempo.



NÓMADE RESERVA SYRAH 2003

Buen color, profundo, muy subido. Buenos aromas de frutas, de madera, un poco de confitura, algo sobremaduro. Interesante densidad, con buena persistencia. Hay mucho relieve en este vino, con un final tánico bastante potente. Sin duda posee un buen potencial.

