

INFORMACIÓN DE PRENSA



OBERTO + LONGO + DURIGUTTI

UNA FUERTE AMISTAD DA A LUZ A TRES NUEVOS VINOS DE LAS COMPUERTAS

Fabrizio **Oberto**, Juan **Longo** y los hermanos Héctor y Pablo **Durigutti** presentan una trilogía de vinos nacidos a partir del vínculo que los une. **OLD FRIENDS, OLD ROUTES** y **OLD MEMORIES** son tres tintos de corte elaborados con uvas del preciado rincón vitícola de Mendoza, Las Compuertas (Luján de Cuyo), con una mirada compartida del significado de la amistad.

Música, viajes, deporte y copas de vino sirvieron para unir los mundos de estos cuatro amigos con más cosas en común de las que nunca imaginaron. Un universo de historias y momentos que se reinterpretaron en las etiquetas.

“Cada paso que doy está guiado por un nivel de convicción y confianza no solo en mi mismo, sino en los que me rodean y forman parte de un equipo que va en busca de un determinado fin. En nosotros cuatro encontré mucho de eso. No se trata solo de una idea disparatada. En este proyecto hay un nivel de pasión muy grande, que en este caso puntual está reflejada en nuestra bebida nacional. No quedan dudas que los mejores momentos de mi vida, ya sea a nivel personal o deportivo, han sido compartidos. Por eso con OLD lo que buscamos es multiplicar esos momentos, hoy más que nunca para valorar lo que tenemos, y expresarlo a través de algo tan noble como el vino”, afirma Fabrizio Oberto.

“Para nosotros es un inmenso placer hacer estos vinos juntos, disfrutarlos y transmitirlos sabiendo que tienen un profundo significado. Además, nos representan en el mundo por su origen, el que tanto amamos, valoramos y defendemos, Las Compuertas, de la mano de un gran amigo y un embajador de lujo de Argentina como es Fabrizio”, cuentan Héctor y Pablo Durigutti.

Disponibles en Argentina y próximamente en Estados Unidos, para el mercado interno la comercialización y distribución está a cargo de Ksana Wines S.A. y de su tienda virtual www.ksanawines.com.ar

LAS ETIQUETAS

Las etiquetas de **Old Wines** ilustran momentos memorables para cada uno de sus cuatro protagonistas. Dotadas de gran simbolismo y mensajes para descubrir, en cada diseño el estudio Martínez-Svetliza volcó la filosofía de vida con valores en común que fortaleció esta amistad. “*La música salva vidas, la ruta incierta, el vino que comparte pasiones, la importancia de los orígenes, la amistad que ayuda a transitar mejor la vida, el deporte que promueve buenos hábitos y abre grandes puertas, los viajes y las vivencias en distintas ciudades*”.

Con una imagen sofisticada y de perfil elegante los vinos **OLD FRIENDS** y **OLD ROUTES** se presentan con cápsula digital, mientras que para **OLD MEMORIES**, tope de gama, se optó por un cierre lacrado.

LOS VINOS

Oriundos de Las Compuertas, estos blends son elaborados con uvas de antiguos viñedos en manos de pequeños productores de esta histórica y exclusiva región de la vitivinicultura argentina. Fermentados con levaduras autóctonas, son embotellados sin estabilizar, filtrar ni clarificar con la intención de conservar intactas las virtudes del terroir.

En cada etiqueta, las uvas Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc se combinan en diferentes proporciones para representar los caminos, momentos y enseñanzas compartidas por Fabricio, Juan, Héctor y Pablo.

OLD FRIENDS 2018 - *La pasión se comparte con amigos.*

Encontramos amigos con los que compartimos pasiones, como el vino, y aún en las diferencias sabemos que nos complementan. 70% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc es la composición de este blend con predominio de la variedad insignia argentina. Malbec es la cepa amigable, la que cruza fronteras, virtuosa, la de los taninos dulces que perduran en boca, como la amistad en el tiempo.

Fermentación y crianza de 11 meses en piletas de concreto. Producción total 10.000 botellas. Valor sugerido: \$690.

OLD ROUTES 2017 - *En el andar de la ruta se hacen los amigos.*

Transitamos todo tipo de caminos; en ellos descubrimos el valor de las personas y elegimos quienes nos acompañan para formar parte de nuestro viaje para siempre. 60% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 15% Malbec. Lidera este corte el Cabernet Sauvignon, variedad emblema, salvaje, longeva, cuya estructura resiste todas las tempestades de la vida.

Se recibe en piletas de cemento para iniciar su maceración y realizar luego su fermentación maloláctica en barricas de segundo uso de 500 litros, donde es conservado por 14 meses. Producción total: 5.000 botellas. Valor sugerido: \$1500.

OLD MEMORIES 2016 - *Sin memoria no hay historia que contar.*

Al final del camino son los buenos amigos los que perduran, con los que se atraviesan las vicisitudes de la vida, se comparten las anécdotas y recuerdan los momentos. 75% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec. El Cabernet Franc es la uva principal de este vino, la que guarda elegancia y personalidad, ideal para recordar en la memoria.

Macera y fermenta en fudres franceses de 2500 litros donde se guardan los vinos por 18 meses. Partida limitada: 3.000 botellas. Valor sugerido: \$2500.

MINI BIOS

FABRICIO OBERTO. Basquetbolista integrante de la recordada Generación Dorada, Fabricio fue Campeón Olímpico con la Selección Argentina y Campeón con los San Antonio Spurs en la NBA entre tantas otras grandes proezas. Tras retirarse de la alta competencia volcó su vida a la música, los e-sports, el periodismo y, ahora, el mundo del vino.

JUAN LONGO. Oriundo de Catamarca, estudió enología en Mendoza en la Escuela Don Bosco. Con historia vitivinícola familiar, de regreso a Tinogasta continuó con ese legado y tradición a cargo de su bodega y viñedos, donde elabora vinos del lugar.

HÉCTOR Y PABLO DURIGUTTI. Hermanos y enólogos mendocinos, iniciaron su legado en el año 2002 con su bodega Durigutti Family Winemakers en el corazón de Las Compuertas, lugar desde donde hoy trabajan apasionados y comprometidos con este origen. Su trayectoria como hacedores de vinos de exportación dio vida a diversos proyectos en el país y en el exterior impulsados por su constante curiosidad por hacer cosas nuevas.

Más información de prensa:

BG Comunicación: bettianag@gmail.com / +5491161527375

Se adjuntan fotografías de producto y fichas técnicas.