SOTAVENTO

Luigi Levocco
WINEMAKER

FICHAS TÉCNICAS

SOTAVENTO



CONTRAMAESTRE | GARNACHA ROSÉ

COSECHA 2021

UGARTECHE . LUJÁN DE CUYO

MENDOZA . ARGENTINA

Un rosado nacido en Ugarteche a 960 metros de altura. La finca fue plantada en el año 2000 y se conduce en espaldero alto, ideal para exponer bien la fruta al sol y mantener su frescura.

La cosecha es manual, con mirada atenta y manos pacientes. Las uvas se prensan con escobajo y fermentan a baja temperatura (16° C) en tanques de acero inoxidable.
Luego, crianza breve pero precisa: tres meses sobre lías finas, con aporte sutil de roble francés de tostado medio. Clarificación, filtrado y listo para salir.

Lo que vas a encontrar:
Color piel de cebolla, con destellos dorados que recuerdan la siesta en la viña. En nariz, aromas florales, especias como pimientas, junto con un perfil herbáceo que refresca. La crianza sobre lías suma aromas tostados y dulces que equilibran. En boca es fresco, largo, con acidez firme y una textura envolvente.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 14.3%
PH: 3.2
ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L
COMPOSICIÓN: Garnacha 100%

Luigi Pervoco
WINEMAKER

sotaventowines

SOTAVENTO



CONTRAMAESTRE | MALBEC

COSECHA 2020

EL PERAL . TUPUNGATO , VALLE DE UCO

MENDOZA . ARGENTINA

Desde El Peral, Tupungato, a 1 150 metros de altura, el Malbec nace de viñedos plantados en 1990. Conducción en espaldero y cosecha manual, en su mejor momento, para respetar el ciclo natural del fruto.

Fermenta entre 24 y 28° C, con 20 días de maceración sobre orujos. Luego, crianza combinada en barricas de roble francés de tostado medio y en tanque, para conservar fruta y sumar textura. Clarificación por decantación, filtrado suave.

Lo que vas a encontrar:
Color rojo profundo con reflejos violáceos. Aromas a frutas rojas frescas y maduras, como cerezas, ciruelas, guindas y moras. Notas de tabaco y tostado de la barrica.
En boca: entrada suave, elegante, taninos redondos y frescura que invita a otro trago.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 14.5%
PH: 3.6
ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/L
COMPOSICIÓN: Malbec 100%

Luigi Perocco
WINEMAKER

sotaventowines

SOTAVENTO



CONTRAMAESTRE | CABERNET FRANC

COSECHA 2023

AGUA AMARGA . TUNUYÁN

MENDOZA . ARGENTINA

Un Cabernet Franc con el pulso de la montaña y el carácter del tiempo.
Nace a 1 050 metros de altura, en una finca plantada en 1995. Las hileras, en espaldero, ya conocen el ritmo del viento y el sol mendocino.

La cosecha es manual buscando ese instante donde la uva alcanza su máxima intensidad. Fermenta en tanques de acero inoxidable, entre 24 y 28 °C, y se queda 20 días en contacto con los orujos. El resultado: estructura, color y profundidad.
Después, descansa 12 meses en barricas de roble francés de tostado medio.

Lo que vas a encontrar:
Un vino de color rojo brillante, con reflejos violáceos. Con aroma a fruta roja fresca, especias como pimienta blanca, pimiento verde, pimentón, clavo de olor y un toque ahumado que recuerda al tabaco rubio. Redondo y persistente, con buena acidez y un final largo. Elegante, graso, pero siempre fresco.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 13.7%
PH: 3.65
ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/L
COMPOSICIÓN: Cabernet Franc 100%

Luigi Pevocco
WINEMAKER

sotaventowines

SOTAVENTO



MAESTRE | BLEND

COSECHA 2019

MALBEC + CABERNET SAUVIGNON + CABERNET FRANC

EL PERAL . TUPUNGATO , VALLE DE UCO
AGRELO, LUJÁN DE CUYO,
MENDOZA . ARGENTINA

Este vino nace desde el origen: pensado como un todo. Este blend es una combinación de tres viñedos y tres cepas clásicas. Malbec de El Peral (1990), Cabernet Franc (2010) y Cabernet Sauvignon (2010) de Agrelo. Tres variedades que se complementan.

Se cosecha de manera manual y se fermenta entre 24 y 28° C con maceración larga. Crianza de 12 meses en roble francés de primer y segundo uso. Se seleccionan las mejores barricas de cada variedad para definir el corte final.

Lo que vas a encontrar:
Su color es rojo brillante. Sus aromas combinan fruta roja, moras, guindas; notas herbáceas, clavo de olor, pimienta blanca y pimentón. En boca tiene entrada amable, taninos persistentes y redondos, una acidez refrescante que sostiene. Largo, equilibrado, preciso.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 14.8%
PH: 3.55
ACIDEZ TOTAL: 4,9 g/L
COMPOSICIÓN: Malbec 60 %
Cabernet Sauvignon 30%
Caberent Franc 10%

Luigi Pervoco
WINEMAKER

sotaventowines

SOTAVENTO



MAESTRE | GRAN BLEND

COSECHA 2019

MALBEC + CABERNET FRANC

EL PERAL . TUPUNGATO , VALLE DE UCO
AGRELO, LUJÁN DE CUYO,
MENDOZA . ARGENTINA

Dos zonas, dos variedades, un solo vino. Malbec de El Peral (plantado en 1990) y Cabernet Franc de Agrelo (plantado en 2010). Dos zonas, dos voces. Cada parcela aporta su carácter, moldeado por la altura, la amplitud térmica y el viento seco que atraviesa las hileras. Cosecha manual en el momento de mayor expresión.

Fermentación entre 24 y 28° C, con maceración de 20 días con orujos. Crianza en barricas de roble francés de tostado medio y en tanque, durante 12 meses. El corte final surge de la elección más afinada, como quien mezcla colores para dar con el tono exacto.

Lo que vas a encontrar:
Rojo intenso, con reflejos violáceos. Fruta roja, guindas, moras y notas especiadas del Cabernet Franc, como pimiento verde, pimienta blanca y pimentón. El roble deja un trazo sutil, elegante y complejo. En boca es firme, pero sin rigidez. Acidez justa, textura amable.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 14.7%
PH: 3.6
ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/L
COMPOSICIÓN: Malbec 70 %
Caberent Franc 30%

Luigi Pevocco
WINEMAKER

sotaventowines

Luigi Pevocco
WINEMAKER



Nací en Mendoza y crecí entre viñedos y velas desplegadas.
Desde chico estuve vinculado a dos pasiones que hoy definen mi vida: el vino y la navegación. Mi vínculo con el agua y los barcos es herencia familiar; a los seis años ya navegaba en mi primer velero.

Me formé en el Liceo Agrícola y Enológico, luego en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
Complementé mi formación en distintos lugares: Italia, Estados Unidos, España y en diferentes regiones de Argentina.

Trabajar como agrónomo y enólogo, me da una visión integral del proceso. Uno de mis primeros trabajos fue como Asesor Técnico en Lallemand, experiencia que después profundicé en Durox Enología. Luego me sumé a Mendel Wines como Vineyard Manager y Winemaker, rol que consolidó el vínculo con el viñedo y la elaboración de vinos de alta gama. Fui Director de Proyecto y Winemaker en The Wine Plan y actualmente soy Gerente de Bodega en Martino Wines y realizo varios asesoramientos.

Ahora, con **SOTAVENTO**, creamos un concepto que interpreta el vino como un viaje: una oda al viento, a la intuición y al arte de hacer de las pasiones un estilo de vida.

sotaventowines