



Gimenez
Riili

JOYAS DE FAMILIA



GRAN CORTE 45% Malbec - 25% Cabernet Franc 20% Syrah - 5% Merlot - 5% Petit Verdot

Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza - Argentina

De intenso color rojo violáceo con matices negros. En nariz, predominan frutos rojos y pimienta negra con ligeras notas de hierbas. En boca presenta taninos sedosos y una acidez equilibrada. Un corte de gran elegancia, con un final largo.

AÑADA 2022

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 2.200 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración pre fermentativa en frío durante 48 horas, seguida de una maceración prolongada de 20 días en cubas de roble francés.

CRianza 20 meses en barricas de roble francés de primer uso, seguida de 2 meses en vasijas de concreto. Guarda durante 10 meses en botella antes de su lanzamiento.

ALCOHOL 14,5%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 12 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C - 18°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

GRAN FAMILIA



100% Syrah

Los Chacayes, Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

De color violeta oscuro con matices negros. En nariz se muestra intenso y complejo, con predominio de aromas a frutos rojos y delicadas notas de vainilla. En boca presenta taninos firmes, acidez equilibrada y un final largo y persistente.

AÑADA 2022

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 2.200 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración pre fermentativa en frío durante 48 horas, seguida de una maceración prolongada de 20 días en cubas de roble francés.

CRIANZA 18 meses en barricas de roble francés de primer uso, seguida de 2 meses en vasijas de concreto. Guarda durante 10 meses en botella antes de su lanzamiento.

ALCOHOL 14,5%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 10 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C -18°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

GRAN FAMILIA



100% Malbec

Los Chacayes, Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

De intenso color rojo violáceo y aspecto límpido. En nariz, predominan los aromas a frutos rojos y negros, con delicadas notas florales. En boca se presenta complejo, equilibrado y con una gran persistencia final.

AÑADA 2022

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 2.200 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración pre fermentativa en frío durante 48 horas, seguida de una maceración prolongada de 20 días en cubas de roble francés.

CRIANZA 18 meses en barricas de roble francés de primer uso, seguida de 2 meses en vasijas de concreto. Guarda durante 10 meses en botella antes de su lanzamiento.

ALCOHOL 14,3%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 10 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C -18°C



GIMENEZ RIILI

ruta 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

TIO EXCÉNTRICO
EDICIÓN LIMITADA



CORTE DE TINTOS 65% Malbec - 35% CABERNET FRANC

Los Chacayes, Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

De intenso color violáceo y aspecto límpido. En nariz se muestra complejo, con notas destacadas de frambuesa, frutilla y sutiles toques de pimienta roja. En boca es frutado, con taninos sedosos, acidez media y buena persistencia. Su retrogusto recuerda frutos rojos y delicadas notas especiadas.

AÑADA 2024

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 950 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración pre fermentativa en frío durante 72 horas a 6 °C. Fermentación alcohólica en vasijas de concreto durante 12 días, seguida de una fermentación maloláctica completa.

CRIANZA 4 meses en tanques de concreto

ALCOHOL 13,70%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 6 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C -18°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

TIO EXCÉNTRICO
EDICIÓN LIMITADA



CORTE DE BLANCOS **80% Riesling 20% Chardonnay**

Los Chacayes, Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

Color amarillo dorado, límpido y brillante. De intensa expresión aromática, con notas cítricas y florales. En boca se muestra frutado, con buena acidez y una gran persistencia.

AÑADA 2024

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 950 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Fermentación con pieles en tanques de acero inoxidable durante 20 días, seguida de una fermentación maloláctica completa

CRIANZA 4 meses en tanques de concreto

ALCOHOL 13,10%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 6 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 8°C - 10°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

TÍO EXCÉNTRICO
EDICIÓN LIMITADA



CORTE DE ROSADOS **Merlot 88% - Chardonnay 12%**

Los Chacayes, Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

Color rosa coral, brillante y límpido. En nariz se destacan aromas de frambuesa, frutilla y cáscara de naranja. En boca es fresco, frutado, con buen volumen y una acidez equilibrada.

AÑADA 2024

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 950 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Fermentación con pieles en tanques de acero inoxidable durante 20 días, seguida de una fermentación maloláctica completa.

CRIANZA 4 meses en tanques de concreto

ALCOHOL 13,20%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 6 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 8°C - 10°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

PADRES DEDICADOS



100% Petit Verdot

Los Chacayes, Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

De color rojo profundo y aspecto límpido. Aromáticamente expresivo, destaca por la tipicidad del varietal, con notas mentoladas y de eucalipto. En boca se presenta complejo, con gran estructura y taninos amables.

AÑADA 2023

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 3.500 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración pre fermentativa en frío, seguida de fermentación y maceración durante 20 días en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA 14 meses: 85 % del vino en barricas de segundo uso y el 15 % restante en barricas de primer uso.

ALCOHOL 14,2%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 6 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C - 18°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

PADRES DEDICADOS



100% Cabernet Franc

Los Chacayes, Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

Intenso color rojo con matices violaceos, excelente brillo y limpidez. Aromas especiados con notas a pimienta verde. En boca es complejo, de gran estructura, con taninos equilibrados y un prolongado final.

AÑADA 2023

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración pre fermentativa en frío, seguida de fermentación y maceración durante 20 días en tanques de acero inoxidable.

CRianza Crianza de 14 meses: 85 % del vino en barricas de segundo uso y el 15 % restante en barricas de primer uso.

ALCOHOL 14,3%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 6 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C - 18°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

PADRES DEDICADOS



100% Malbec

Los Chacayes, Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

Intenso color bordo de excelente brillo y límpido. Aromas de frutos rojos y notas florales. En boca es complejo de gran estructura con tanino dociles y prolongado final.

AÑADA 2023

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Pedregoso, muy permeable

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración pre fermentativa en frío, seguida de fermentación y maceración durante 20 días en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA Crianza de 14 meses: 85 % del vino en barricas de segundo uso y el 15 % restante en barricas de primer uso.

ALCOHOL 14,3%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 6 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C - 18°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

BUENOS HERMANOS



100% Bonarda

Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

Color rojo intenso y límpido. En nariz predominan los aromas a frutos rojos, acompañados por sutiles notas de frutas negras. En boca se destaca por su acidez equilibrada y taninos suaves.

AÑADA 2024

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Franco y pedregoso

PRODUCCIÓN 7.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Fermentación a temperatura controlada y maceración durante 20 días.

CRIANZA El 50 % del vino tuvo una crianza de 8 meses en barricas de roble francés de 4to uso, el 50 % restante, permaneció durante 8 meses en tanques de concreto.

ALCOHOL 13,8%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 4 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C - 18°C



GIMENEZRIILI

ruta 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

BUENOS HERMANOS



100% Torrontés

Valle de Famatina, La Rioja - ARGENTINA

Color amarillo limón con reflejos verdosos. En nariz se muestra intenso y floral, con gran tipicidad varietal. En boca es expresivo, elegante, equilibrado y con buena acidez.

AÑADA 2024

ALTITUD 800 MSNM

SUELO Franco, arcilloso y pedregoso

PRODUCCIÓN 6.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Fermentación a 17 °C en tanques de acero inoxidable durante 15 días.

ALCOHOL 12,8%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 2 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 6°C - 7°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

BUENOS HERMANOS



100% Merlot

Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

De color rubí intenso. En nariz se muestra frutado, con sutiles notas especiadas. En boca se perciben frutas rojas, taninos suaves y un final de media intensidad.

AÑADA 2024

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Franco, limoso, arcilloso y pedregoso

PRODUCCIÓN 8.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Fermentación a temperatura controlada y maceración durante 20 días.

CRianza El 50 % del vino tuvo una crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 4to uso, el 50 % restante, permaneció durante 8 meses en tanques de concreto.

ALCOHOL 13,5%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 4 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C - 18°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

BUENOS HERMANOS



100% Cabernet Franc

Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

De color rojo brillante y aspecto límpido. En nariz predominan las notas a frutos rojos y especias. En boca se muestra frutado, con buena acidez, taninos suaves y una persistencia media."

AÑADA 2024

ALTITUD 1100 MSNM

SUELO Franco, limoso, arcilloso y pedregoso

PRODUCCIÓN 10.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Fermentación a temperatura controlada y maceración durante 20 días.

CRIANZA El 50 % del vino tuvo una crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 4to uso, el 50 % restante, permaneció durante 8 meses en tanques de concreto.

ALCOHOL 13,3%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 4 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C - 18°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez Riili

BUENOS HERMANOS



100% Malbec

Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

De color rojo violáceo intenso. En nariz se presentan elegantes aromas a frutos rojos, combinados con sutiles notas especiadas. En boca es expresivo, intenso y equilibrado.

AÑADA 2024

ALTITUD 1100 / 820 MSNM

SUELO Franco, arenoso y pedregoso

PRODUCCIÓN 20.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Fermentación a temperatura controlada y maceración durante 20 días.

CRianza El 50 % del vino tuvo una crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 4to uso, el 50 % restante, permaneció durante 8 meses en tanques de concreto.

ALCOHOL 13,5%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 4 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C - 18°C



GIMENEZ RIILI

ruta 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

NIETOS COMPAÑEROS



CORTE DE BLANCOS 60% Torrontes - 40% Chardonnay

Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. De intensa expresión aromática, con notas de frutas blancas y cítricos. En boca se muestra fresco, con acidez equilibrada y una persistencia media.

AÑADA 2024

ALTITUD 800-950 MSNM

SUELO Franco arenoso

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Prensado, desborre previo y fermentación a 17 °C durante 20 días.

CRIANZA En tanques de acero inoxidable por 4 meses.

ALCOHOL 13,1%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 2 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 11°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

NIETOS COMPAÑEROS



CORTE DE ROSADOS 40% Malbec - 55% Merlot 5% Pedro Gimenez

Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

De aspecto suave y brillante, con tonos similares a la piel de cebolla. En nariz se muestra intenso y elegante, con sutiles aromas a frutos rojos acompañados por delicadas notas cítricas. En boca es delicado, con una acidez refrescante y una ligera sensación de dulzor.

AÑADA 2024

ALTITUD 800-950 MSNM

SUELO Franco arenoso

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Prensado, desborre previo y fermentación a 17 °C durante 20 días.

CRIANZA En tanques de acero inoxidable por 4 meses.

ALCOHOL 13,2%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 2 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 11°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez
Riili

NIETOS COMPAÑEROS



CORTE TINTO 75% MALBEC - 25% MERLOT

Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

Color rojo intenso, brillante y límpido. En nariz se destacan notas de frutos rojos, con una expresión fresca. En boca presenta buena acidez, estructura media, perfil frutado y una persistencia media.

AÑADA 2024

ALTITUD 800-950 MSNM

SUELO Franco arenoso

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración pre fermentativa a 7 °C durante 24 horas, seguida de fermentación alcohólica a 25 °C durante 7 días.

CRianza En tanques de acero inoxidable por 4 meses.

ALCOHOL 13,4%

ENOLOGO Marcos Pizarro

GUARDA 2 años



TEMPERATURA DE SERVICIO 11°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com



Gimenez Riili

DE NOS MALBEC



Valle de Uco, MENDOZA - ARGENTINA

La más hermosa unión del mundo, es la de las almas en un espíritu de equipo.

Con trabajo y pasión cada uno colabora en el todo como lo hace cada varietal en este buen Malbec de grupo. El éxito es trabajar juntos como una familia ampliada de amigos que enaltece el nombre del Valle de Uco.

AÑADA 2024

ALTITUD 800-950 MSNM

SUELO Franco arenoso

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

COSECHA Manual en recipientes de 12 kg

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa durante 24 hr

CRIANZA Fermentación en vasijas de acero inoxidable, se conservó el vino 3 meses en acero inoxidable hasta ser embotellado.

ALCOHOL 13,7%

ENOLOGO Marcos Pizarro



TEMPERATURA DE SERVICIO 11°C



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 9 2613 44-7399 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA



Bodega Gimenez Riili



experienciagimenezriili

www.bodegagimenezriili.com