



Castel "La Puebla"

H Stagnari
Vinos Finos



ESLOVENIA

RECOGNIZED IN EUROPE BY O.I.V.
AS:



PARIS

WORLD CHAMPION
IN RED WINE CATEGORY
2006 - 2007

www.stagnari.com

Castel La Puebla



El secreto de la región

En 1874 llego al Uruguay el Sr.Harriague.Venia de los bajos Pirineos y traía con él una cepa, el TANNAT, que se convertiría en la cepa madre de la viticultura uruguaya. El Sr.Harriague eligió los suelos de Salto por la excelente relación clima-suelos que se da para el desarrollo de la vid, ya que está ubicado en el paralelo 32 al sur, la misma latitud que las mejores zonas vitivinícolas del mundo como Argentina, Chile, South Africa and Australia.

Harriague llegó a cultivar 200 hectáreas de TANNAT en la zona de "La Caballada", en "Nueva Hesperides". En este valle de clima continental, durante el día la temperatura llega a los 40 grados, para luego en la noche producirse un muy brusco descenso llegando a menos de 20. Esta gran amplitud térmica trae como consecuencia una excelente maduración de los ricos taninos del TANNAT.

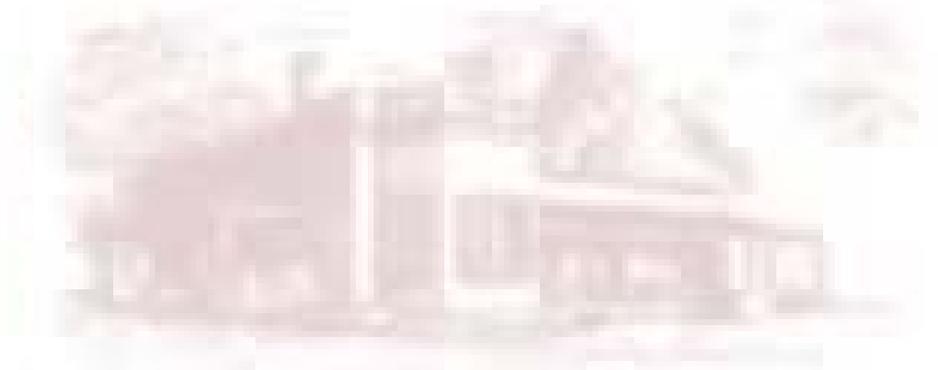
No es por casualidad que 100 años después Hector Stagnari junto a su padre tras varios meses de investigación en busca de las mejores condiciones clima sol y suelo, deciden que la zona de "Nueva Hespérides" precisamente, "La Caballada" en el Dpto. de Salto, a 500 kms. de "La Puebla", donde está ubicada la bodega, es la ideal para

La Vendimia

Los Vinos Finos H.Stagnari son elaborados exclusivamente con uvas de sus propios viñedos. La familia dispone de viñedos con cepas tintas en Nueva Hesperides (Salto) y cepas blancas en "La Puebla" muy cerca de Montevideo.



La vendimia se hace totalmente a mano y por la propia familia en los meses de enero y febrero, realizando una muy exigente selección de racimos en las últimas horas de la tarde, para luego viajar durante la noche hacia la planta elaboradora, asegurándose que llegue en las mejores condiciones.



La Puebla

La Puebla, -actual residencia de la familia, data del año 1890. En el año 2000 termina un proyecto de construcción de una bodega equipada con la mejor tecnología para la elaboración de los vinos de alta calidad. A la Puebla llegan los camiones de madrigada y la familia Stagnari realiza una segunda y muy rigurosa selección de racimos sobre la mesa de clasificación. Una vez realizada la molienda con maquinaria de última generación los mostos permanecen por más de 20 días en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada. Finalizada la maceración, el vino de gota va a descansar a las cavas en barricas de roble





5 Generaciones en el Arte del Vino

La dedicación personal y apasionada de Hector Stagnari en todo momento es decisiva en la calidad de los vinos. Hector Stagnari egresa de la Escuela de Enología en 1978 e inmediatamente parte a estudiar y trabajar en dos importantes Chateaux de Francia y en una importante bodega en California.

Mas adelante es el mismo quien viaja a Francia para elegir personalmente las cepas. También es el quien decide plantar los primero viñedos en Uruguay a una densidad de 10.000 cepas por ha. (1x1) al igual que en los viñedos que se obtienen los mas prestigiosos vinos del mundo. Las plantas en estas condiciones dan cosechas inferiores a 1 kilo de uvas



RECOGNIZED IN EUROPE BY O.I.V.

AS:

WORLD CHAMPION

IN RED WINE CATEGORY
2007



PARIS



ESLOVENIA