



BODEGA 3SAPAS

FICHA TÉCNICA

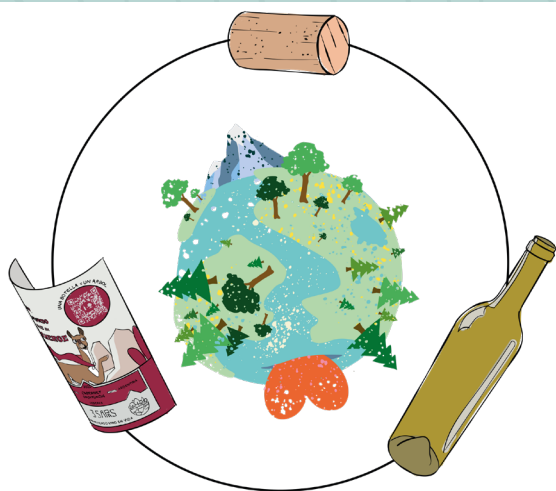
HISTORIA

- 3SAPAS es un acrónimo para 3 Suizos al Pie de los Andes.
- El proyecto nació en 2019 con tres fundadores suizos, los hermanos Arnaud y Florian Frésard, y su Golden Retriever Gibbs.
- Decidieron dejar atrás sus vidas en Suiza para mudarse a Argentina y lanzar una bodega de nueva generación.
- 3SAPAS es una bodega sustentable, disruptiva y innovadora con la misión de convertir el vino en vida.



SUSTENTABILIDAD

- «Una botella por cada árbol plantado» plantamos un árbol en ecosistemas degradados por cada botella que vendemos.
- Botellas livianas, tapones reciclables hechos en materia prima de caña de azúcar y papel reciclado para las etiquetas.
- Uso de energías sustentables.
- Certificación Bodega Sustentable (2024).



EL ENÓLOGO

Fernando Sota



TINTAS

MALBEC
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
PINOT NOIR
MERLOT
SYRAH
PETIT VERDOT
GARNACHA

BLANCAS

CHARDONNAY
VIOGNIER
SAUVIGNON BLANC
SEMILLON
ROUSSANNE
GEWURZTRAMINER

EL VIÑEDO

- Ubicación: Tupungato, Valle de Uco.
- Sub-regiones: Gualtallary y Alto Cordon del Plata.
- Altitud: 1'060-1'100 msnm.
- Superficie: 46 hectáreas.
- Viñedo: 36 hectáreas.
- Suelos: arenosos y pedregosos con mayor presencia calcaría.
- Variación de temperatura: +/- 15°C.



LA BODEGA

- Volúmenes grandes: elaboración en tanques de acero inoxidable y pileta de hormigón de 7'000L a 36'000L.
- Volúmenes pequeños: elaboración en huevos de hormigón, ánforas de hormigón, huevos de polietileno, pequeños tanques de acero inoxidable y esferas Galileo G8R.
- Parque de barricas premium de primer y segundo uso de roble francés, americano, del Cáucaso y barricas de lenga patagónica.

