

[www.rpbwines.com.ar](http://www.rpbwines.com.ar)

 @bodega.rpb

BODEGA  
RPPB   
~ Desde 1959 ~

VINOS DE MESA, FINOS, VARIETALES Y ESPUMANTES  
TABLE, FINE, VARIETAL & SPARKLING WINES

## NUESTRA HISTORIA / OUR HISTORY



En el año 1959, Rufino Pablo Baggio fundó la empresa en la ciudad de Gualaguaychú, Provincia de Entre Ríos.

En los comienzos la actividad se centraba en la elaboración y comercialización de vinos y posteriormente jugos de frutas.

En la provincia de Mendoza se encuentran radicadas las bodegas donde se elaboran las diferentes líneas de vinos.

Hace más de medio siglo que la familia fundadora tiene al vino como eje de sus actividades. El vino marcó su origen y su historia, una verdadera pasión familiar que ha sido trasladada a la siguiente generación; la cual, además de haber diversificado el portafolio de los productos que comercializa, sigue poniendo el mismo empeño y dedicación a la noble tarea de hacer de los vinos, un motivo de orgullo y regocijo.

Responsabilidad, pasión y búsqueda. Esta es la consigna que sintetiza la expresión de una organización en constante evolución.

Our company was founded in 1959 by Rufino Pablo Baggio in the city of Gualaguaychu, province of Entre Rios.

Initially, the company's activity was based on the production and marketing of wines and, later, of fruit juices.

The different types of wines are elaborated in wineries located in the province of Mendoza.

For more than 50 years, the activities of the founding family have been centered in the production of wines. Wines marked its origin and its history, a real family passion that has been passed on to the current generation. Not only has this generation diversified the portfolio of the marketed products, but also keeps devoting equal effort and dedication to make the task of wine production a reason for pride and joy.

Responsibility, passion and search: these words summarize the expression of a constantly evolving company.

# VINOS DE MESA / TABLE WINES

## Descripción

Vino elaborado con la más moderna tecnología enológica y concebidos según el gusto y las preferencia de consumo de los hogares argentinos. Envases multilaminados que preservan intactas sus condiciones y particularidades.

### Variedad

- Blanco
- Tinto
- Rosado

### Presentación

- Tetra brik square aseptic con tapa por 1000cc.

## Description

Wines crafted with the most updated to date wine technology to satisfy the likes and preferences of Argentine families. The multilaminated packages maintain their features and particularities.

### Flavors

- White
- Red
- Rosé

### Presentation

- 1000ml tetra brik square aseptic with cap.



# VINOS DE MESA / TABLE WINES

## Descripción

Vino elaborado con la más moderna tecnología enológica y concebidos según el gusto y las preferencia de consumo de los nuevos mercados.

### Variedad

- Blanco
- Tinto
- Rosado

### Presentación

- Botella por 750cc.

## Description

Wines crafted with the most updated to date wine technology and created based on the taste and preferences of the new markets.

### Flavors

- White
- Red
- Rosé

### Presentation

- 750ml bottles.



# VINOS FINOS / FINE WINES

## Descripción

Vinos sencillos para el consumo diario, apropiados para compartir una buena comida. Ideales para apreciar en cualquier lugar y momento. Modernos, elegantes, llenos de sabor, reúne el placer del vino, adaptado para estos tiempos. Nacidos después de una cuidadosa selección de las mejores variedades en cada cosecha. Preparado con la tecnología de vinificación más moderna, para satisfacer los gustos y preferencias de los consumidores.

### Variedad

- Tinto
- Blanco

### Presentación

- Botella por 750cc.

## Description

Easy to drink wines ideal for sharing daily, paried with a good meal. Drink them anywhere and at any time. Modern, elegant and full of flavor, the wines summon all the pleasure of wine, adapted for these times. Born after a careful selection of the best varieties at each harvest. Crafted with the most modern winemaking technology, to satisfy the tastes and preferences of the consumers.

### Flavors

- Red
- White

### Presentation

- 750ml bottles.



# VINOS FINOS / FINE WINES



VINOS FINOS / FINE WINES

VIEJO  
VIÑEDO



Reserva del  
CAMINO



EL SUPREMO  
BLEND



# VINOS FINOS / FINE WINES





# VINOS VARIETALES / VARIETAL WINES

## Descripción

Vinos con fuerzas y estirpe. Expresivos, Llevan en su alma la impronta y el carácter como legado de quien los inspiró: la figura de El Supremo.

### Variedad

- Malbec
- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay

### Presentación

- Botella por 750cc.

## Description

Wines full of strength and lineage. Expressive. Carry in their soul the stamp and the character of whom inspire them: the figure of El Supremo.

### Options

- Malbec
- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay

### Presentation

- 750ml bottles.



# VINOS VARIETALES / VARIETAL WINES



# VINOS VARIETALES / VARIETAL WINES



# VINOS VARIETALES / VARIETAL WINES



# VINOS VARIETALES / VARIETAL WINES

## Descripción

**Vñedos:** Valle de UCO, Gualtallary, Tupungato, Mendoza. 1100 metros de altitud.

Tonos morados profundos, intenso sabor y aroma a ciruela madura, tabaco y especiado. Buena presencia en boca, franco y de larga persistencia.

**Vista:** Color rojo con reflejos violáceos y rubí. Lágrima lenta y delicada.

**Aroma:** Aromas complejos de fruta roja madura, ciruela, frambuesa y Cereza. Intenso y persistente, con notas minerales, de vainilla y cacao. Absoluto típico del Malbec.

**Boca:** Suave al paladar, con una entrada dulce y acidez equilibrada. Ciruelas y guindas en un elegante equilibrio de vainilla y taninos proporcionados por la madera de roble.

**Ubicación del viñedo:** Gualtallary - Tupungato - Mendoza

**Nombre del viñedo:** Santa Françoise

**Sistema de conducción:** espaldero alto

**Tipo de suelo:** Franco arenoso con abundante grava de arrastre aluvial.

**Altitud del viñedo:** 1.100 msm

**Añejamiento:** 12 meses en roble francés, americano y húngaro.

## Description

**Vineyards:** Valle de UCO, Gualtallary, Tupungato, Mendoza. 1100 meters altitude.

Deep purple hues, intense flavor and aroma of ripe plum, tobacco and spicy. Good presence in the mouth, frank and long persistence.

**View:** Cherry red color with violet and ruby hues. slow tear delicate and flawless.

**Aroma:** Complex aromas of ripe red fruit, plum, raspberry and Cherry. Intense and persistent, with mineral, vanilla and cocoa notes. Absolute typical of Malbec.

**Palate:** Smooth on the palate, with a sweet entry and balanced acidity. Plum and sour cherries in an elegant balance of vanilla and tannins provided by oak wood.

**Location of vineyard:** Gualtallary - Tupungato - Mendoza

**Name of the vineyard:** Santa Françoise

**Conduction system:** tall espaldero

**Type of soil:** sandy loam with abundant alluvial drag gravel.

**Altitude of vineyard:** 1,100 msm

**Aging:** 12 months in French, American and Hungarian oak.



## ESPUMANTE / SPARKLING WINE

### Descripción

Este espumante se reserva privadamente notable atributos. Burbujas finas y notas frutales muy suaves, definen a este exquisito espumante caracterizado por su frescura y equilibrio.

#### Método

- Charmat

#### Variedad

- Extra brut

#### Presentación

- Botella por 750cc

### Description

This sparkling wine privately keeps key attributes. Fine bubbles and smooth fruity notes define this exquisite sparkling wine characterized by its freshness and balance.

#### Method

- Charmat

#### Options

- Extra brut

#### Presentation

- 750ml bottles.

## ESPUMANTE / SPARKLING WINE

### Descripción

Un tributo al buen gusto. De finas y persistentes burbujas, muy equilibrado.

#### Método

- Charmat

#### Variedad

- Brut Nature

#### Presentación

- Botella por 750cc

### Description

A tribute to good taste, Fine and persistent bubbles, really balanced.

#### Method

- Charmat

#### Options

- Brut Nature

#### Presentation

- 750ml bottles.



## ESpumante / SPARKLING WINE

### Descripción

Brut Nature. Elaborado a partir de un corte base entre Pinot Noire y Chardonnay. La segunda fermentación en botella del Método Tradicional genera burbujas espumosas y una sensación cremosa única.

#### Método

- Tradicional - Champenoise

#### Variedad

- Brut Nature

#### Presentación

- Botella por 750cc.

### Description

Brut Nature. Made from a base cut between Pinot Noire and Chardonnay. The second fermentation in bottle using the Traditional Method generates sparkling bubbles and a unique creamy mouthfeel.

#### Method

- Traditional Champenoise

#### Options

- Brut Nature

#### Presentation

- 750ml bottles.



**CELEBRÁ  
MOMENTOS  
ÚNICOS**

BODEGA  
**RPP**



BODEGA  
**RPP**