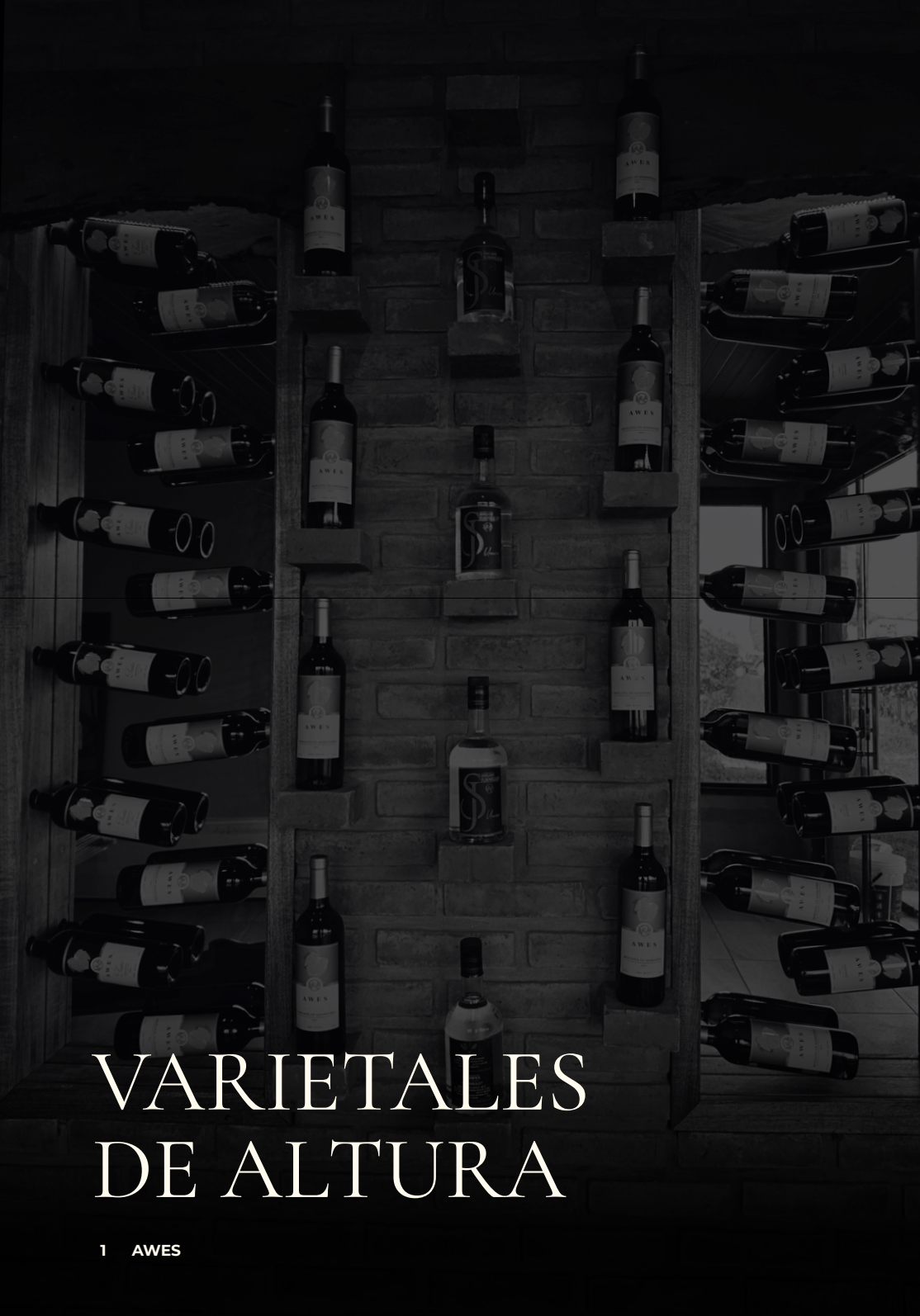


BODEGAS

AWES



El **vino**,
lo eliges tú



VARIETALES DE ALTURA

TANNAT

DESCRIPCIÓN

Pura expresión del terroir de altura tarijeño. Un tinto de gran personalidad, estructura definida y notable potencial de guarda, elaborado para reflejar la identidad de su origen.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

16-18 °C

COSECHA

2023

GRADUACIÓN

13.5% vol.

VARIEDAD

100% Tannat

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Rojo picota, capa alta.



FASE OLFATIVA

Fruta negra, cacao, especias.



FASE GUSTATIVA

Potente, estructurado, final largo.



CABERNET SAUVIGNON

DESCRIPCIÓN

Nuestra interpretación de altura de la cepa tinta más clásica. Este vino une el linaje y la complejidad del Cabernet Sauvignon con la identidad de su terruño.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

16-18 °C

COSECHA

2022

GRADUACIÓN

14% vol.

VARIEDAD

100% Cabernet
Sauvignon

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Rojo rubí profundo, denso.



FASE OLFATIVA

Cassis, grafito, notas balsámicas.



FASE GUSTATIVA

Estructura firme, gran persistencia.



SYRAH

DESCRIPCIÓN

El carácter más especiado de nuestro viñedo de altura. Este Syrah expresa una fascinante dualidad entre una intensa fruta negra madura y exóticas notas florales y cárnicas.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

16-18 °C

COSECHA

2023

GRADUACIÓN

13.8% vol.

VARIEDAD

100% Syrah

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Rojo violáceo, muy cubierto.



FASE OLFATIVA

Mora, pimienta negra, violetas.



FASE GUSTATIVA

Amplio, especiado.



MARSELAN

DESCRIPCIÓN

Nuestra apuesta por la innovación en la viticultura de altura. El Marselan, un cruce de Cabernet Sauvignon y Garnacha, logra una síntesis perfecta en nuestro terroir. Un tinto que combina la estructura de su herencia con una textura suave y accesible.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

16-18 °C

COSECHA

2023

GRADUACIÓN

13.9% vol.

VARIEDAD

100% Marselan

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Púrpura intenso, muy opaco



FASE OLFATIVA

Cassis, violetas, notas especiadas.



FASE GUSTATIVA

Tanino suave, aterciopelado.



GUÍA COMPARATIVA



TANNAT

2023
Tarija
13.5% vol.



Fruta negra y moca; boca potente, tanino pulido.

Bs 80



CABERNET SAUVIGNON

2022
Tarija
14% vol.



Frutos negros y grafito; boca estructurada, final largo.

Bs 80



SYRAH

2023
Tarija
13.8% vol.



Fruta negra y especias; boca amplia, tanino redondo.

Bs 80



MARSELAN

2023
Tarija
13.9% vol.



Frutos negros y violetas; boca aterciopelada, tanino suave.

Bs 80



VINOS SECOS

BLANCO

DESCRIPCIÓN

La herencia de Tarija en su versión más floral y seductora. Un vino que reinterpreta una uva patrimonial, ofreciendo un perfil perfumado y exótico con un final ligero y refrescante.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

7-9 °C

COSECHA

2023

GRADUACIÓN

12.8% vol.

VARIEDAD

100% Moscatel de
Alejandría

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Amarillo pálido, muy brillante.



FASE OLFATIVA

Flor de azahar, lichi.



FASE GUSTATIVA

Fresco, ligero, final perfumado.



ROSADO

DESCRIPCIÓN

La expresión más luminosa de nuestros viñedos de altura. Su marcada acidez y frescura lo hacen ideal como aperitivo o en armonía con la cocina moderna. Un rosado contemporáneo y versátil.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

8-10 °C

COSECHA

2025

GRADUACIÓN

12.5% vol.

VARIEDAD

100% Malbec

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Rosa pálido, reflejos cobrizos.



FASE OLFATIVA

Fruta roja fresca, cítricos.



FASE GUSTATIVA

Fresco, acidez vibrante, seco.



TINTO AWES

DESCRIPCIÓN

Nuestro tinto de firma, un ensamblaje que representa la quintaesencia de nuestro terruño de altura. Cada variedad es seleccionada para aportar una capa de complejidad, creando un vino armónico y de gran carácter.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

16-18 °C

COSECHA

2022

GRADUACIÓN

14.1% vol.

VARIEDAD

Blend de Tintos

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Rojo rubí profundo, brillante.



FASE OLFATIVA

Frutos rojos, negros, especias.



FASE GUSTATIVA

Taninos integrados, persistente.



GUÍA COMPARATIVA



BLANCO

2025
Tarija
12.8% vol.



Notas florales
y lichi; boca
fresca, final
ligero.

Bs 35



ROSADO

2022
Tarija
14% vol.



Fruta roja y
cítricos; boca
seca, acidez
vibrante.

Bs 35



TINTO AWES

2023
Tarija
13.8% vol.



Frutos rojos y
especias; boca
compleja,
tanino
integrado.

Bs 40



VINOS SEMIDULCES

TINTO SEMIDULCE

DESCRIPCIÓN

Un tinto de altura amable y frutal. Su perfil combina intensa fruta negra madura con un delicado dulzor. En boca es redondo y aterciopelado, con una acidez natural que equilibra el conjunto y le otorga un final jugoso.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

14-16 °C

COSECHA

2024

GRADUACIÓN

12.5% vol.

VARIEDAD

100% Malbec

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Rojo rubí, reflejos violáceos.



FASE OLFATIVA

Mermelada de moras, ciruelas.



FASE GUSTATIVA

Dulce, redondo, final frutal.





VINOS ABOCADOS

ROSADO

DESCRIPCIÓN

La expresión más luminosa de nuestros viñedos de altura. Su marcada acidez y frescura lo hacen ideal como aperitivo o en armonía con la cocina moderna. Un rosado contemporáneo y versátil.

FORMATO

750 ml.

SERVICIO

8-10 °C

COSECHA

2025

GRADUACIÓN

12.5% vol.

VARIEDAD

100% Malbec

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Rosa pálido, reflejos cobrizos.



FASE OLFATIVA

Fruta roja fresca, cítricos.



FASE GUSTATIVA

Fresco, acidez vibrante, seco.





SINGANI DE ALTURA

SINGANI JUANILLO

DESCRIPCIÓN

Un destilado de altura que captura la pureza del Moscatel de Alejandría. En nariz, azahar, uva fresca y sutil cáscara de limón; en boca, sequedad cristalina y textura sedosa, con un final largo de flores blancas y cítricos.

FORMATO

375/750 ml.

SERVICIO

6-8 °C

VARIEDAD

100% Moscatel
de Alejandria

GRADUACIÓN

42% vol.

ALTITUD

1859 m.s.n.m.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Incoloro y brillante.



FASE OLFATIVA

Azahar, uva fresca, limón.



FASE GUSTATIVA

Seco, cuerpo medio, floral.





LA BODEGA

MEMORIA DE ALTURA

No se presenta ante usted un viticultor, sino un hombre hecho de la misma tierra que nuestras vides. Mi pacto se firmó a 1859 metros de altura: un juramento de interpretar el sol, la piedra y el aire de Tarija. Este catálogo no es una guía de vinos; es el mapa de ese territorio líquido.

Nuestro oficio no es de imponer, sino de escuchar. Cada cosecha es el resultado de un diálogo profundo con el terruño, un entendimiento que nos permite embotellar no solo el fruto, sino la frescura tenaz y el carácter indómito que definen a nuestra gente y a este lugar.

Entiendo que mi tiempo es finito, pero mi memoria no tiene por qué serlo. He elegido mi legado: decantar mi propia esencia junto a la de la uva. Es mi última ambición, la transformación final de una vida en un vino. No sostenga una botella; sostenga mi palabra.

Al descorchar cada vino, se libera una historia. Le invito a descubrir en ella el pulso de este paisaje, la identidad de Tarija destilada en un instante. Porque en la copa encontrará más que un sabor; encontrará el eco de una vida entregada a su origen.

¡Salud!

TARIJA, LA CAPITAL DEL VINO

En Tarija, la altitud es nuestra mayor aliada. A más de 1800 metros, el sol intenso concentra el fruto mientras las noches frías esculpen una acidez vibrante, forjando vinos de personalidad única. Es una tierra de contrastes generosa y desafiante; una región que no solo produce vino, sino que lo respira.

LA TIERRA UNICA DEL VALLE

Nuestro valle es un microcosmos único, un secreto guardado a gran altura. Sus suelos aluviales, pobres pero ricos en minerales, exigen un esfuerzo a la vid para forjar vinos de gran complejidad y carácter. Trabajada por generaciones, esta tierra nos entrega vinos que son, en esencia, el paisaje embotellado.

QUIENES SOMOS

Bodega AWES nace para honrar un legado familiar y la tierra que nos vio crecer. Somos custodios de una tradición transmitida entre generaciones, un saber que proyectamos al futuro. Cada vino es un homenaje a nuestros antepasados y una promesa: elaborar con honestidad vinos que hablen con la voz inconfundible de nuestro valle.





Valle de **Tarija**,
Bolivia