



Universidad Nacional de Córdoba  
Facultad de Cs. Exactas Físicas y  
Naturales

Escuela de Ingeniería Industrial



## **ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA, Y FINANCIERA DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN EN UNA BODEGA**

**Bonillo, Virginia**



Universidad Nacional de Córdoba  
Facultad de Cs. Exactas Físicas y  
Naturales  
Escuela de Ingeniería Industrial



## **ÁNALISIS DE FACTIBILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y FINANCIERA DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN EN UNA BODEGA**

Autor  
BONILLO, Virginia

Tutor  
RUIZ, Eduardo

Matrícula  
34.689.186

## RESUMEN

---

### **Análisis de factibilidad técnica, económica y financiera de un proyecto de inversión para la producción de vino, en Cruz de Piedra, departamento Maipú, provincia de Mendoza, república argentina.**

El presente trabajo integrador lleva a cabo la formulación y el análisis de factibilidad de un proyecto de inversión para la instalación de una bodega productora de vino, en el departamento Maipú, Mendoza. Responde a un requerimiento de un ente que actualmente se dedica a la comercialización de este producto y cuya elaboración se lleva a cabo en una bodega tercerizada a la cual se contrata para tal fin. El ente cuenta con dos predios ubicados en el departamento en cuestión de 22 y 115 hectáreas, de las cuales 93 se hayan cultivadas. Entre las cepas explotadas en el predio se encuentran Malbec, Cabernet, Sauvignon y chardonnay, plantaciones de entre 10 y 14 años de antigüedad.

De manera de organizar el desarrollo del proyecto de inversión se propone comenzar con un análisis de la situación a nivel mundial, para desembocar luego en un análisis más detallado dentro de los mercados donde se pretenderá comercializar el producto, evaluando el comportamiento de la demanda, y sus tendencias futuras.

Otro aspecto a considerar, es el posicionamiento de la marca, si bien ésta ya se haya definida, se hará una evaluación para definir el segmento donde se deberá incluir la misma.

Una vez analizado el mercado, y habiendo llegado a la demanda esperada a satisfacer; se estudiará el proceso de elaboración para poder definir la maquinaria necesaria a emplear.

Para concluir con el proyecto de inversión se realiza un análisis económico y financiero mediante la utilización de flujos de fondos; proyectados en un espectro de 10 años. En función de lo obtenido, se procede a estudiar las líneas de financiamiento ofrecidas a nivel nacional, provincial y local para la realización del proyecto.

Posterior a la realización del proyecto de inversión y ya sobrepasando los alcances de este proyecto integrador, está planteado la realización de la bodega; por este motivo se incluye en el proyecto de inversión el análisis de la construcción edilicia donde se instalará la planta.

## ABSTRACT

---

### **Analysis of technical, economic and financial feasibility of an investment project for the production of wine, in Cruz de Piedra, Maipú, province of Mendoza, Argentina.**

This integrative work carries out the design and feasibility analysis of an investment project for the installation of a producing winery in Maipú. It is a request from an entity that is currently engaged in the marketing of this product and whose production is carried out in an outsourced warehouse. In Maipú, the entity has two properties one of 22 and another of 115 hectares, of which 93 are cultivated. Among the strains exploited are Malbec, Cabernet Sauvignon and Chardonnay, plantations of 10 and 14 years old approximately.

In order to organize the development of the investment project, the aim is to start with an analysis of the global situation and after that , a more detailed one within markets where the product is going to be commercialized taking into account the performance of demand, and future trends.

Another aspect to be considered, is the brand positioning, although it has already been defined, an evaluation will be made to determine the segment where it must be included.

After analyzing the market, and once the expected demand has been met; the drafting process will be studied to define the necessary equipment to be used.

To conclude the investment project, economic and financial analysis will be performed using cash flows over 10 years. According to the results, we will study the financing lines offered for the project at national, provincial and local levels.

After the completion of the investment project and as exceeding the scope of this integration project, the realization of the cellar will be considered; for this reason in the investment project we include the analysis of the building construction where the plant will be installed.

## ÍNDICE

I. GLOSARIO .....	10
II. OBJETIVOS.....	13
Objetivo General .....	13
Objetivos Particulares .....	13
III. BREVE RESEÑA HISTÓRICA.....	14
IV. PERFIL.....	15
Oportunidad .....	15
Ente .....	15
Elaboración .....	16
Inversión .....	17
Insumos-Maquinaria.....	17
Contexto.....	18
Zonas vitivinícolas a Nivel Mundial.....	19
V. ESTUDIO DE MERCADO .....	37
Descripción del Producto.....	37
Productos Sustitutos: .....	40
Mercado existente.....	41
Demanda .....	45
Precio.....	82
Posicionamiento.....	89
Fuerza de ventas .....	90
Marca .....	90
Promoción y publicidad .....	99
Análisis 5 fuerzas de Porter.....	100
Análisis FODA .....	102
VI. ESTUDIO LEGAL .....	103
VII. ESTUDIO TÉCNICO .....	107
Proceso de Elaboración .....	108
Diagrama del Proceso.....	112
Insumos, materias primas y maquinaria .....	125

Localización de la planta .....	147
Construcción Edilicia .....	152
Recursos Humanos.....	154
VIII. ESTUDIO FINANCIERO.....	158
Inversiones.....	158
Justificación de Costos.....	159
Ingresos .....	167
Depreciaciones .....	170
Flujo de Fondos Operativos .....	171
Análisis de Sensibilidad.....	178
Financiación .....	181
Flujo de Fondos Proceso Tercerizado .....	188
IX. RESUMEN DE LOS RESULTADOS - CONCLUSIONES: .....	194
X. BIBLIOGRAFÍA .....	196
XI. ANEXOS .....	197

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Consumo per cápita, Mercado interno.....	49
Tabla 2. Despachos de vinos: .....	51
Tabla 3. Comercialización diferenciada según tipo de vino: .....	51
Tabla 4. Exportaciones y Despachos al consumo interno:.....	52
Tabla 5. Exportaciones vino a granel y fraccionado: .....	54
Tabla 6. Exportaciones vino fraccionado:.....	55
Tabla 7. Exportaciones vino fraccionado según tipo de envase:.....	58
Tabla 8. Despachos al consumo interno según tipo y color:.....	59
Tabla 9. Despachos al consumo interno según Envase .....	60
Tabla 10. Consumo por categorías en millones de cajas de 9 Litros .....	63
Tabla 11. Consumo según Estados en millones de cajas de 9 Litros .....	66
Tabla 12. Consumo de vino importado por tipo (en caja de 9 litros).....	68
Tabla 13: Consumo de vino importado por Estado en millones de cajas de 9 Litros.....	69
Tabla 14: Consumo de vino importado por País en miles de cajas de 9 Litros.....	71
Tabla 15: Consumo de vino importado por País en miles de dólares.....	72
Tabla 16: Importaciones a granel en miles de litros .....	76
Tabla 17: Consumo de Bebidas alcohólicas en millones de litros.....	78
Tabla 18: Consumo de vino por sexo.....	79
Tabla 19: Consumo de vino según edad.....	80
Tabla 20: Despachos al consumo interno según rango de precios, acumulado enero – diciembre (en hectolitros) .....	82
Tabla 21: Malbec (Precios al Público) .....	84
Tabla 22: Malbec Reserva y Gran Reserva (Precios al Público) .....	84
Tabla 23: Cabernet Sauvignon (Precios al Público) .....	84
Tabla 24: Sauvignon Blanc (Precios al Público) .....	85
Tabla 25: Chardonnay (Precios al Público) .....	85
Tabla 26: Exportaciones según Franja de precios.....	86
Tabla 27: Rangos de precio medio por botella 750ml en USD en EE.UU. ....	89
Tabla 28: Precio de la uva por kilogramo según cepa .....	126
Tabla 29: Precios cajas de cartón para embalaje .....	127
Tabla 30: Precio cápsula de complex .....	128
Tabla 31: Precio etiqueta y contra etiqueta por Millar .....	130
Tabla 32: Precios corchos sintéticos y de alcornoque .....	130
Tabla 33: Precios de botellas Vintage y Cónica Baja.....	131
Tabla 34: Costo de la Mano de Obra .....	156
Tabla 35: Costo de Viajes en el interior y mercado externo .....	157
Tabla 37: Inversión inicial.....	158
Tabla 38: Costos Materia prima .....	160

Tabla 39: Costo Cápsulas.....	160
Tabla 40: Costo Etiquetas.....	160
Tabla 41: Costo Corcho y Tapones Sintéticos .....	161
Tabla 42: Costo Botellas .....	161
Tabla 43: Costo Cajas .....	161
Tabla 44: Costos Totales Unitarios.....	162
Tabla 45: Precio de venta Mercado Interno .....	163
Tabla 46: Precio de venta Mercado Externo.....	166
Tabla 47: Ingresos anuales.....	167
Tabla 48: Capacidad de Prensado .....	169
Tabla 49: Capacidad Embotelladora .....	170
Tabla 50: Depreciaciones .....	170
Tabla 51: Flujos de Fondos Operativos: Proyecto de Inversión .....	174
Tabla 52: Flujo de Fondos Operativos: Proyecto de Inversión con Financiamiento.....	184
Tabla 53: Costos de elaboración más fraccionamiento .....	188
Tabla 54: Flujo de Fondos Operativos: Proceso Tercerizado .....	189

## I. GLOSARIO

---

**% S/total:** Porcentaje sobre el Total

**\$:** Moneda Argentina

**€:** Euro

**°C:** Grado Celsius

**°F:** Grado Fahrenheit

**AOC:** Denominación de Origen Controlada

**BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura

**cm<sup>3</sup>:** Centímetro Cubico

**CV:** Caballo de Vapor

**Dif%:** Diferencia Porcentual

**DO:** Denominación de Origen

**DOC:** Denominación de Origen Controlada

**DOCG:** Denominación de Origen Controlada y Garantizada

**EC:** Estado Controlado

**FOB:** Free on board

**ha:** Hectárea

**hl:** Hectolitros

**hs.:** Horas

**IG:** Indicación Geográfica

**IGT:** Indicación Geográfica Típica

**INAO:** Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen

**INV:** Instituto Nacional de Vitivinicultura

2015

**IP:** Indicación de Procedencia

**IVA:** Impuesto al Valor Agregado

**K:** Capital

**Kg:** Kilogramo

**Km:** Kilómetros

**KW:** Kilowatts

**Lts.:** Litros

**m:** Metros

**m2:** Metro cuadrado

**ME:** Mercado Externo

**mha:** Miles de Hectáreas

**Mhl:** Millones de Hectolitros

**mhl:** Miles de Hectolitros

**MI:** Mercado Interno

**mm:** Milímetros

**Mql:** Millones de Quintales

**NA:** No Aplica

**NC:** Estado No Controlado

**OIV:** Organización Internacional de Vitivinicultura

**Part. %s/total:** Participación Porcentual sobre el Total

**PRI:** Periodo de recupero de la Inversión

**ql:** Quintales

**r:** Tasa Atractiva de Rentabilidad

**rpm:** Revoluciones por minuto

**S.A.:** Sociedad Anónima

**S.H.:** Sociedad de Hecho

**TIR:** Tasa Interna de Retorno

**TON:** Toneladas

**URRS:** Unión Soviética

**Us\$:** Dólar de Estados Unidos

**USD:** Dólar de Estados Unidos

**VAN:** Valor Actual Neto

**Var. %:** Variación Porcentual

**VC:** Vinos de la Comarca

**VDM:** Vinos de Mesa

**VDT:** Vinos de Tierra

## II. OBJETIVOS

---

### Objetivo General

Determinar la factibilidad técnica, económica y financiera de la instalación de una Bodega en Cruz de Piedra, Departamento Maipú, Provincia de Mendoza, República Argentina.

### Objetivos Particulares

Determinar cuáles son los diferentes nichos y segmentos del mercado que pueden verse interesados en el producto obtenido y en consecuencia a quienes apuntar el mismo. Establecer una estrategia de posicionamiento adecuada para el producto, para poder competir en el mercado existente.

Determinar cuál es la tendencia de la demanda del vino en la actualidad.

Establecer la estructura de costos a lo largo del proceso productivo.

Determinar cuáles son las similitudes y diferencias entre el mercado interno y externo.

### III. BREVE RESEÑA HISTÓRICA

---

La vid existe sobre la faz de la tierra desde aproximadamente 140 millones de años. Pero el hombre habría comenzado a domesticar ese fruto silvestre unos nueve siglos antes de Cristo, de cuando data la más remota elaboración de vino conocida. Si bien entonces ya había uvas en varios sitios de lo que hoy es Europa, se cree que la Vitivinicultura (Arte e industria del cultivo de la vid y la elaboración del vino) surgió en la región montañosa situada entre los mares Negro y Caspio, a orilla de los actuales estados de Turquía, Siria, Irán y la antigua URSS, en la zona conocida como medialuna fértil. La Vitivinicultura en Argentina se remonta a la época de la colonización, ya que el cultivo de la vid estaba estrechamente relacionado con las prácticas agrícolas de los colonos españoles.

Las primeras especies *Vitis* viníferas llegaron a mediados del Siglo XVI al Cuzco (Perú), de allí pasaron a Chile y a partir de 1551 fueron introducidas en la Argentina, propagándose por el centro, oeste y noroeste del país.

Su cultivo se vio fomentado por el consumo de vino y pasas, como alimento calórico por parte de los soldados, y también porque los sacerdotes católicos misioneros implantaron viñedos con el fin de contar con el vino que indispensablemente requerían para celebrar la Santa Misa.

En las Provincias de Mendoza y San Juan se implantaron los primeros viñedos entre 1569 y 1589, lo que dio lugar, con el transcurso del tiempo, al desarrollo de una gran industria que transformó la aridez de esta zona, en verdes y extensos oasis. Favorecida por óptimas condiciones climáticas y de suelo, la vitivinicultura manifestó un amplio y acelerado desarrollo, principalmente en las provincias andinas. A principios del Siglo XVII, ya se contaba con una importante producción de vinos, lo que llevó a buscar nuevos mercados, tales como la Provincia de Buenos Aires. A fines del Siglo XIX se comenzaron a emplear en mayor escala barriles de madera y a partir de 1853 la región vitivinícola más importante del país sufrió una transformación radical, debido a la organización constitucional, la creación de la Quinta Normal de Agricultura en Mendoza, que fue la primera Escuela de Agricultura de la República Argentina y la llegada del ferrocarril. El dictado de las leyes de aguas y tierras permitió el crecimiento de la colonización, con el importante aporte de los inmigrantes europeos que conocían muy bien las técnicas vitivinícolas y el cultivo de las variedades aptas para vinos finos, lo que dio lugar a innovaciones en las prácticas enológicas utilizadas en las bodegas hasta ese entonces.

*Fragmento Vino Vivo, Enciclopedia Vitivinícola, Editorial Rómulo Caba.*

## IV. PERFIL

---

### Oportunidad

La idea de llevar a cabo el proyecto de inversión en cuestión surge por una necesidad particular que se pasará a comentar a continuación.

Naos S.A. es un emprendimiento familiar que nació hace alrededor de 10 años. El mismo surgió debido a la pasión y el gusto por la vitivinicultura por parte de sus dueños, la necesidad de invertir en un emprendimiento factible, y la oportunidad de contar uno de los integrantes con dos fincas de vides en el departamento Maipú, Provincia de Mendoza. Es menester destacar que la misma es la provincia vitivinícola más importante de la Argentina, la cual concentra una alta tecnología en viñedos y bodegas, que permite obtener así productos reconocidos internacionalmente.

Al contar ya con el insumo principal y tener un conocimiento del mercado, del proceso productivo, además de ser profesionales en el tema (equipo conformado por: Biólogos, ingenieros Agrónomos, Managment), el vino propio se presentaba como algo factible de hacer. El proyecto fue llevado a cabo en el año 2003 donde inicialmente se produjeron aproximadamente 10.000 litros en cepas de Malbec y Cabernet Sauvignon (vinos tintos) y Chardonnay (vino blanco). El vino era procesado por una bodega tercerizada en la localidad de Cruz de Piedra Maipú, Mendoza.

Al pasar los años el negocio fue creciendo, la demanda incrementándose y la bodega propia convirtiéndose en una necesidad cada vez más importante.

El presente trabajo pretende evaluar la posibilidad de llevar a cabo la instalación de una bodega debido a la necesidad revelada frente a una demanda en crecimiento y una expansión de negocio.

### Ente

El proyecto responde al requerimiento de un ente que cuenta con dos terrenos de 22 y 115 hectáreas aproximadamente, de las cuales hay 93 con plantación de vides. Dicho ente cuenta con la experiencia pertinente en el tema ya que se dedica a la producción de uvas hace más de 15 años. La financiación del mismo se llevaría a cabo mediante la posibilidad de acceder a un crédito y recursos propios pudiéndose usar dichos terrenos como garantía. Cabe destacar que los encargados de tomar la decisión de llevar a cabo o desechar el proyecto serán aquellas personas que financien el proyecto, ya que serán ellos quienes cuentan con los recursos para realizar la inversión necesaria. El proyectista deberá presentar el mismo con los estudios más confiables posibles.

## Elaboración

En breves términos se pasará a describir el proceso productivo para la obtención del vino.

Una vez que se logró obtener una producción de uvas en condiciones óptimas para el proceso de vinificación, es decir uvas sanas y en estado de madurez apropiado comienza la vendimia y posteriormente la actividad fundamental de la bodega que es la elaboración del Vino.

El proceso de elaboración difiere si se trata de vinos tintos o blancos. De manera resumida los pasos son los siguientes:

### Vino tinto:

1. Cosecha
2. Transporte
3. Recepción en la bodega
4. Pesado de la uva
5. Despalillado
6. Prensado de los orujos
7. Maceración y fermentación alcohólica.
8. Separación del vino y orujos.
9. Almacenamiento
10. Crianza en barrica (si fuese necesario)
11. Clarificación, Filtrado y estabilización
12. Fraccionamiento.

Cabe destacar que en la elaboración del vino tinto se obtienen productos secundarios como el Mosto por ejemplo, que también pueden ser comercializados.

### Vino blanco:

1. Cosecha
2. Transporte
3. Recepción en la bodega
4. Pesado de la uva
5. Despalillado
6. Prensado de los orujos
7. Ecurrado
8. Desborde estático
9. Fermentación alcohólica.
10. Almacenamiento
11. Crianza en barrica (si fuese necesario)
12. Clarificación, Filtrado y estabilización

### 13. Fraccionamiento.

#### **Inversión**

En cuanto al monto global de la inversión se puede estimar de manera aproximada que la misma se encuentra en alrededor de \$6 millones, dependiendo del nivel tecnológico a utilizar. Dicha estimación fue obtenida a través de consultas de precios de maquinarias vía internet, considerando además la edificación de la nave industrial. La ejecución del proyecto se llevará a cabo en un plazo estimado de 10 años.

#### **Insumos-Maquinaria**

En términos generales se describirán los insumos fundamentales y la maquinaria necesaria para la elaboración del vino. La mayoría de éstos se encuentran disponibles en el mercado nacional, con lo cual no surge ningún impedimento legal para su adquisición. Si bien hay maquinarias e insumos como las barricas para la guarda del vino por ejemplo, que no son elaboradas en el país, existen proveedores que se encargan de importarlas y venderlas en el mercado.

Materia prima: uva

Insumos secos: corcho, etiquetas, capsulas, botellas, cajas.

Espacio físico: Terreno, estructura de la bodega.

Maquinaria: Despalilladora, prensa, filtro, bombas, embotelladora.

Además se debe contar con las barricas destinadas a la conservación y añejamiento.

Recursos humanos: los recursos humanos necesarios para llevar a cabo el proyecto se caracterizan por pertenecer a una gama muy amplia en cuanto a necesidades de formación.

Por un lado se precisará de personas formadas profesionalmente (universitarios/técnicos) como serán aquellas personas a cargo del laboratorio, administradores y contadores entre otros.

Y por otro lado aquellas personas necesarias para realizar tareas menores relacionadas al proceso, las cuales no necesitan de una formación académica en particular.

## Contexto

Haciéndose referencia al contexto sociopolítico actual, cabe destacar el apoyo del gobierno provincial a este tipo de industria, por formar parte de una de las principales actividades económicas de la región.

Según los últimos datos registrados, la República Argentina es un país que actualmente posee una superficie cultivada con vid de 221.202 ha (*Dato actualizado a Año 2012 según el instituto nacional de vitivinicultura*)

Si bien en un inicio su desarrollo fue sostenido y el mercado interno tenía una importante demanda, entre los años 1982 y 1992 se produjo una importante erradicación de viñedos que representó el 36 % de la superficie existente en ese entonces. A partir de 1992 se inició un proceso de recuperación, implantando variedades de alta calidad enológica.

Es menester destacar que aun habiéndose observado una disminución de consumo per cápita entre el 2000 y el 2012, la República Argentina continúa siendo un gran consumidor de vino ocupando el Octavo lugar en el mundo y el quinto lugar como productor de vinos luego de la República Italiana, República Francesa, Reino de España y Estados Unidos de América. (Datos actualizados a 2013 según OIV)

La reducción del mercado interno, debido a la disminución del consumo, ha generado un sostenido incremento de las exportaciones de vinos, que ha sido acompañada con una mejora en la tecnología utilizada. Esto ha hecho que en los últimos 10 años la República Argentina se haya incorporado a los países exportadores de vinos, lugar decimoprimeros con productos de excelente calidad. (Dato actualizado a 2013 según OIV)

Todos estos cambios en la composición, calidad y oferta de vinos, ha multiplicado las oportunidades de negocios, favorecidas por el reconocimiento de las características cualitativas de los vinos argentinos en el exterior.

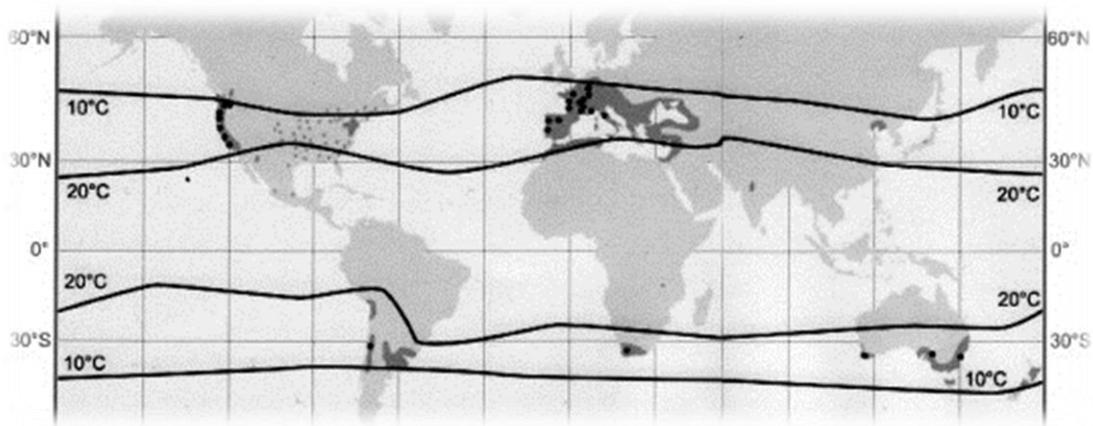
Sin embargo no se puede dejar de mencionar la situación que atraviesa actualmente País, donde se presenta una importante frecuencia de variación de precios, que podría influir directamente en la etapa de inversión del proyecto, además de las retenciones a las exportaciones y los extensos plazos para el recupero de IVA en lo que respecta a las utilidades.

La pérdida de competitividad es un fenómeno que debe ser estudiado y tenido en cuenta.

2015

## Zonas vitivinícolas a Nivel Mundial

El área mundial del cultivo de la vid se encuentra aproximadamente entre los 20° y los 50° de latitud Norte y los 20° y los 40° de latitud sur. Esta distribución geográfica está determinada por diferentes factores a saber: factores climáticos, del tipo territorial, factores hídricos, socioeconómicos y culturales entre otros. Estos tienen directa influencia en cómo se van distribuyendo los viñedos alrededor del Mundo.



En cuanto a clima, cabe destacar que la planta de la vid se adapta con mayor facilidad a climas mediterráneos que presentan veranos cálidos y secos e inviernos más bien fríos y húmedos, lo que tiene como consecuencia directa que los principales países productores de uva del mundo sean los del bajo Mediterráneo.

-Europa

Entre las regiones más importantes de producción de uva se encuentran:

**Francia** es un país vitivinícola por excelencia, la vid se cultiva en más de la mitad del estado y constituye el primer lugar en el mundo de los países elaboradores del vino.

Las principales variedades con las que cuenta esta región son:

Variedades tintas: Pinot Noir, Gamay, Pinot Meunier, Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, entre otras.

Variedades blancas: Chardonnay, Pinot Blanc, Aligoté, Muscat, Viognier, Roussane, Pinot Gris, entre otros.

En Francia, existe la legislación basada en la denominación de origen, AOC. Las AOC cubren regiones donde se producen vinos según el criterio local. Francia tiene más de 400 AOC, que se rigen por leyes propias de cada región, para poder preservar las tradiciones, destacando la originalidad y expresión de cada pueblo. A su vez las AOC se rigen por el INAO (organismo de gobierno), que se ocupa especialmente de proteger las denominaciones de origen contra abusos externos.

**Italia**, es uno de los principales productores de uva a nivel mundial, destacando que no existe una región en Italia que no produzca vino. Cuenta con 360 variedades de uvas cultivadas aproximadamente y es el país con mayor diversidad y tipicidad de vinos del mundo.

Entre las principales variedades se encuentran:

Variedades tintas: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Gropello, Pinot Noir, Syrah Toroldego, Lagrein, Lambrusco, Cavernet Suavignon, Merlot, Sangiovese entre otras.

Variedades blancas: Moscato, Cortese, Arneis, Trebbiano, Vermentino, Bosco, Pigato, Pinot Gris, Suavignon Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc, Albana, entre otros.

En Italia también existe la reglamentación relacionada con la denominación de origen. Las denominaciones de vinos italianos son una clasificación que identifica a los vinos de acuerdo a la calidad y la zona de procedencia. Esto permite proteger las cualidades, métodos y tradiciones de los vinos de cada región de Italia, distribuidos en cuatro tipos:

DOCG: Denominación de origen controlada y garantizada, identifica a los vinos más finos que cumplen con normas y controles muy estrictos. Son específicas de la zona y solo se menciona en la etiqueta de los mejores vinos.

DOC: Denominación de origen controlada, también refiere a productos con exigentes controles de calidad, pero con menos pretensiones que los anteriores.

IGT: Indicación geográfica típica, se aplica a los vinos de mesa con designación geográfica.

Vino da Tavola (vino de mesa): no se especifica región, ni variedad, ni año.

**España** ocupa la tercera posición en elaboración de vinos, y es un país que cuenta con gran tradición vitivinícola.

Podemos destacar las siguientes variedades:

Variedades tintas: Tempranillo, Garnacho, Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot Noir, entre otras.

Variedades blancas: Chardonnay, Airen, Pedro Jimenez.

### Denominaciones de España:

- DOC: Denominación de origen controlada, describe a los productos de alta calidad, determinada también por una zona de cultivo, en las cuales se siguen estrictas normas para todos los procesos.
- DO: Denominación de origen, se utiliza para identificar vinos con calidad calificada.
- VDT: Vinos de tierra, vinos que provienen de ciertas regiones de España, sujetos como las de DOC, a una reglamentación para todos los procesos.
- VC: Vinos de la comarca, se aplican a regiones específicas de elaboración, donde se distinguen vinos particulares en cada una.
- VDM: Vinos de mesa, como el resto de Europa identifica a los vinos de consumo masivo.

**Alemania** también se destaca en la producción de grandes vinos los cuales son reconocidos a nivel mundial. El clima frío obliga a cultivar los viñedos en zonas de mayor insolación, es decir zonas con un microclima adecuado de calor constante y más favorable para la maduración de la uva, como lo son las zonas del oeste y sur del país. En total existen cerca de 140 variedades de uva que se pueden clasificar en 40 de ellas para uva de ciongo vino tinto y 100 para las variedades de vino blanco. En Alemania el 20,2 % de la superficie de cultivo es de la variedad Riesling, seguido por la uva Müller-Thurgau. En tercer y cuarto puesto se encuentran las uvas tintas Blauer Spätburgunder y el Dornfelder. Todas uvas de corte.

Existe una Clasificación de los vinos alemanes, que todo entendido debe saber ya que la ley alemana obliga a clasificar el tipo de vino en las etiquetas de las botellas, dichas categorías se enumeran a continuación:

- Deutscher Tafelwein (Denominación en alemán para los vinos de mesa)
- Deutscher Landwein (Vino de la tierra, mínimo de alcohol 9-10% (dependiendo de la región de donde provenga)
- Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)
- Qualitätswein mit Prädikat (QmP) Los vinos bajo esta denominación tienen la calidad superior, dentro de esta categoría puede encontrarse diferentes Prädikat en función del azúcar del mosto, en orden creciente son:
  - Kabinett
  - Spätlese
  - Auslese
  - Beerenauslese
  - Trockenbeerenauslese
  - Eiswein (Vino de hielo).

**Grecia** es uno de los países elaboradores de vinos más antiguo del mundo, donde el cultivo se adaptó a las zonas costeras y con el correr de los años pudo ir extendiéndose hacia el interior llegando a regiones del extremo norte. En general presenta un clima mediterráneo y suelo con características especiales que hace de estos dos factores un lugar idóneo para el cultivo.

Entre las variedades podemos encontrar: Xynomavro, Mandelaria, además de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah.

La denominación de Grecia es de “vinos de calidad de zonas determinadas” a la que pertenecen 19 vinos y 8 licores.

Entre otros países de Europa que también producen vinos se encuentran **Suiza, Austria y Hungría.**

-Oceanía

**Australia** es el país del hemisferio Sur que con mayor medida ha desarrollado su vitivinicultura tanto a nivel cualitativo como cuantitativo, convirtiéndose en una potencia mundial con aproximadamente 6.800.000 hectolitros por año. Las regiones vitivinícolas se concentran en el extremo sur-oeste de su extensa costa y a lo largo de dos grandes cuencas fluviales, las del río Murray y la del afluente Murrumbidgee.

Entre las variedades de la región podemos encontrar Chardonnay, Semillon, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chenin, Pinot Noir, Muscadelle entre otros.

Otra región que se destaca en este continente es **Nueva Zelanda**, dado que a nivel mundial ha ido ganando prestigio debido a los vinos de calidad que elaboran. Las plantaciones se concentran en la zona templada de las islas del Norte siendo la región más antigua de vitivinicultura en Nueva Zelanda.

Variedades de la región: Sauvignon, Chardonna, Riesling, Pinot Noir entre otras.

-Asia

En Asia el país que se destaca es **China**. La vitivinicultura llegó recién a mediados del siglo XX a través de mercaderes y misioneros europeos. Los primeros cultivos de vid se realizaron en la península de Shandong, situada el noroeste de China.

Gran parte de los viñedos se encuentran en zona de climas frescos. Las distintas cepas que se producen en la región se utilizan para producir en su mayoría vinos chinos semidulces principalmente blancos. Pero en los últimos años este país se ha inclinado hacia la elaboración de vinos similares a los de occidente, utilizando como principales variedades el Riesling y el Chardonnay.

2015

### -África

**Sudáfrica** es uno de los más antiguos países productores vitícolas del nuevo mundo. Al sur-oeste de la región del Cabo el clima es fresco, y en las regiones centrales los veranos son calurosos, los inviernos suaves y no hay peligro de heladas.

En la actualidad se incrementaron las plantaciones de variedades de calidad en este país como el cabernet sauvignon, el merlot, chardoney y sauvignon blanc.

Es clasificado en general como un país de vinos blancos, sus cepas representan un 80% de su producción, siendo la variedad más difundida la del Chenin Blanc.

### -América

**Estados Unidos**, es un país de vitivinicultura de muy corta historia, que en solo dos siglos ha conseguido situarse en una posición competitiva mundial. Las regiones vitivinícolas se extienden en los estados de California, Oregón, Washington, Idaho, Texas, Ohio, Pensilvania, New York y Virginia.

Las mejores materias primas se obtienen en California, situado al norte de San Francisco, ya que presenta microclimas y suelos apropiados para el cultivo de la vid, obteniendo por lo general un carácter muy definido en los vinos, como color “vivo”, frutado, elevado grado alcohólico y gran elegancia.

Los españoles introdujeron en esta zona variedades tales como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Zinfandel una uva tinta característica de Europa central.

**Chile** es otro país que en la actualidad ha ganado un gran respeto en la vitivinicultura mundial con vinos elaborados a partir de variedades prolíficas y sin renombre. Chile es uno de los pocos países que presenta viñedos no injertados<sup>1</sup> anteriores a la filoxera. Se adaptan variedades como el pinot noir, cabernet sauvignon y chardonnay. La cepa utilizada para los vinos comunes es “La País”, siendo la variedad más cultivada en el país.

---

<sup>1</sup> *Viñedos no injertados anteriores a la filoxera, son aquellas vides que no fueron manipuladas genéticamente para volverlas resistentes a esta plaga que se desató en Europa en 1868, luego de que se importaran desde el estado de Georgia (EE.UU.) la variedad «isabela» de vid americana, con el objetivo de combatir la plaga de oidium que estaban sufriendo en ese momento las vides europeas.*

La legislación chilena dividió a las zonas vitivinícolas en 5 regiones o denominaciones de origen:

- Región vitícola de Atacama.
- Región vitícola de Coquimbo.
- Zona del valle de Aconcagua.
- Región vitícola del valle central.
- Región Vitícola del Sur.

**Brasil** se posiciona en el tercer lugar en cuanto a producción de vinos en Sud América.

Las primeras viñas cultivadas fueron de la variedad criolla importada de Argentina, pero con el paso del tiempo, se incrementaron las plantaciones de variedades tales como la Isabella, Delawuare, Niagara y Dutches, al igual que algunos híbridos, entre ellos la Seyval Blanc y la Courderc Noir. La actividad vitivinícola se concentra en tres provincias: Rio grande do Sul, Santa Catalina, y Sao Pablo.

**Argentina.** La República Argentina es un país del Nuevo Mundo que ha desarrollado ampliamente su industria vitivinícola. Su geografía al extremo sur del continente americano le permite presentar mejores y grandes variedades tanto de clima como de suelo.

Al pie de la cordillera de los andes, la viticultura se ve favorecida por el clima semidesértico, con estación invernal seca y veranos cálidos que proporcionan temperaturas adecuadas y una gran heliofanía<sup>2</sup> durante todo el año, condiciones adecuadas para que la vid pueda completar perfectamente su ciclo vegetativo y obtener en consecuencia frutos de calidad y vinos altamente distintivos.

Sin embargo no se puede dejar de mencionar que las heladas son fenómenos comunes en esta zona, al igual que el granizo, acontecimientos que en algunas regiones pueden llegar a producir la pérdida total de la cosecha, cabe destacar también la presencia del típico viento zonda<sup>3</sup> en la región cuyana.

Argentina es un país que posee una amplia gama de variedades de diferentes orígenes que se cultivan desde hace más de 150 años de manera intensiva.

---

<sup>2</sup> *Heliofanía: La heliofanía representa la duración del brillo solar u horas de sol.*

<sup>3</sup> *Viento local seco y caliente que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de la Cordillera de los Andes.*

### Regiones vitivinícolas de Argentina

Las regiones vitivinícolas se concentran en las provincias de:

- Salta
- La Rioja
- San Juan
- Río Negro
- Y especialmente Mendoza

En la actualidad Córdoba se ha incorporado a este grupo pero su producción de vinos aún es muy pequeña. En cuanto a Catamarca y Jujuy las uvas son destinadas en su mayoría para consumo fresco, aunque un porcentaje es destinado para producir vinos regionales.

Variedades y vinos de Argentina:

Entre las variedades de uva podemos mencionar: Malbec, bonarda, chardonnay, Sauvignon blanc, Chenin, Pinot Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Moscatel de Alejandria, Torrontes Riojano, Pedro Jimenez, cereza, criolla grande, Moscatel rosado, Tempranillo, Semillon.

Todas estas son variedades de corte<sup>4</sup>, salvo el Moscatel de Alejandria, que se utiliza en la actualidad únicamente para consumo fresco (uvas y pasas). Las variedades cereza y criolla grande, son destinadas principalmente para el consumo en fresco pero también se producen vinos masivos con estas cepas.

En Argentina existe una ley nacional para el reconocimiento, protección y registro de los nombres geográficos argentinos, para designar el origen de los vinos. Esta información es ampliada en el estudio legal. Ver ley **25163** Pág. 103

Debido a que la finca de donde se obtendrá la materia prima y la bodega estarán ubicadas en Mendoza, se pasará a describir esta zona con mayor detalle.

Mendoza tiene una verdadera diversificación de variedades y tipicidad de vinos. La industria vitivinícola tuvo un crecimiento muy marcado en los últimos años teniendo incidencias positivas en la economía mendocina. La superficie cultivada y la producción



<sup>4</sup> Variedades de corte: hace referencia a las distintas variedades de uva que se utilizan para la elaboración del vino.

vitícola se distribuyen en regiones conformadas por los distintos oasis productivos. Esto permite dividir a la provincia en cinco zonas de producción:

- Región Norte Mendocino
- Zona alta del río de Mendoza
- Región del este de Mendoza
- Región del Valle de Uco
- Región del Sur Mendocino

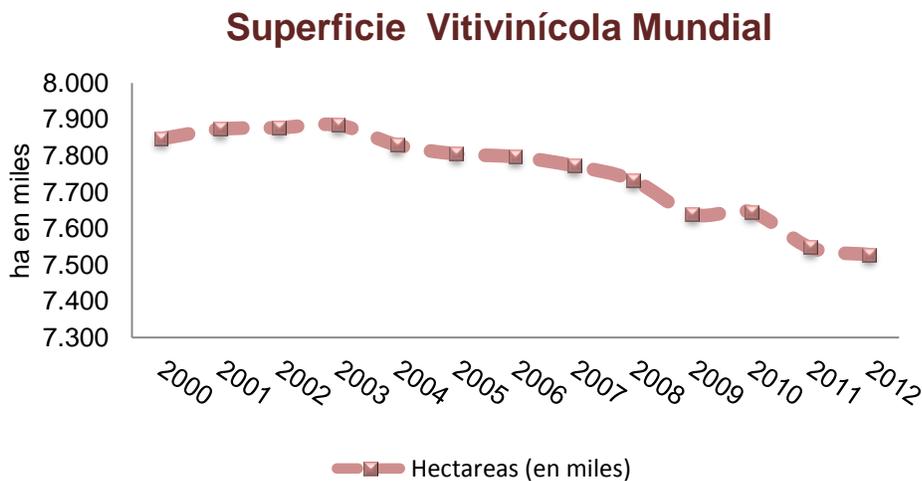
La finca se encuentra en la Zona alta del río de Mendoza, históricamente es la zona de mayor importancia enológica para la producción de vinos de alta calidad. Comprende los departamentos de Luján de Cuyo, Guaymallen, Godoy Cruz y Maipú siendo este último el lugar donde se establecerá la bodega en cuestión.

El Malbec es el cepaje más conocido de la región a nivel mundial, con calidades óptimas que no se encuentran en ninguna otra parte del mundo.

Las variedades tintas difundidas son: Malbec, Carbenet Suavignon, Merlot, Syrah y Sangiovese, de los cuales se elaboran vinos adecuados para guarda. Mientras que en variedades blancas se destacan: el Semillon, Chardonnay, y Suavignon blanc.

**Superficie vitivinícola Mundial**

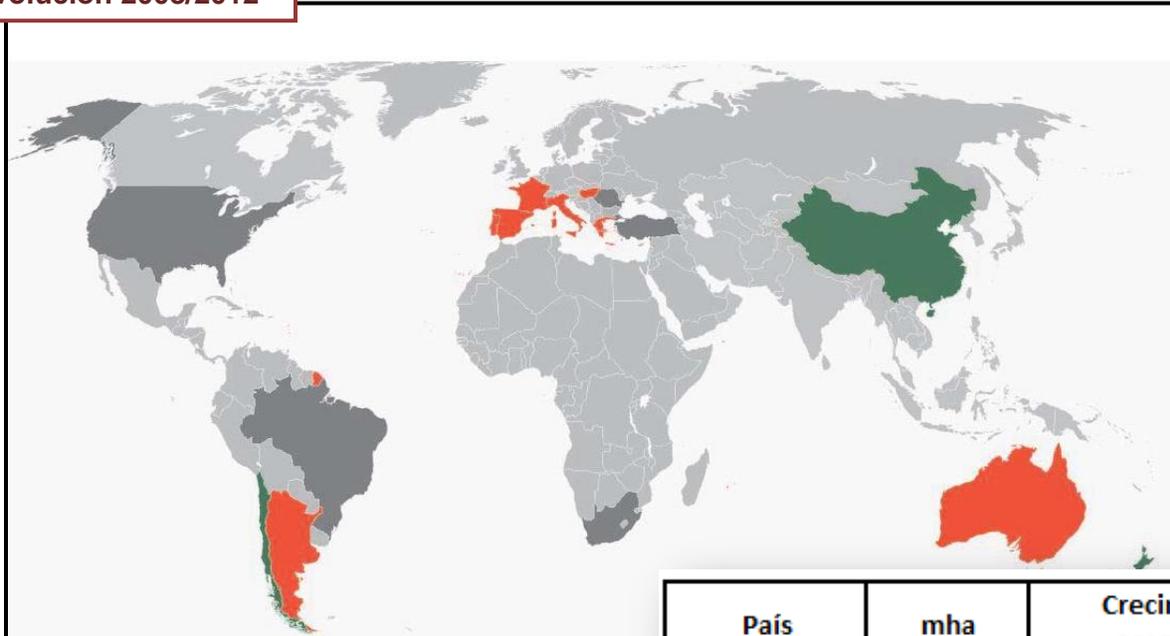
En la actualidad se ha notado una disminución con respecto a años anteriores en cuanto a superficie de viñedos destinados a la producción de vinos. Esto se vé explicado principalmente por una disminución importante de la superficie destinada para tales fines en Europa, que desde el 2000 al 2012 produjo una reducción del 14% (3,3 millones de hectáreas a 2,8 millones de hectáreas).<sup>5</sup>



Fuente: OIV

<sup>5</sup> Elaboración propia, mediante datos aportados por OIV

**Evolución 2008/2012**



Disminución



Aumento



Estable

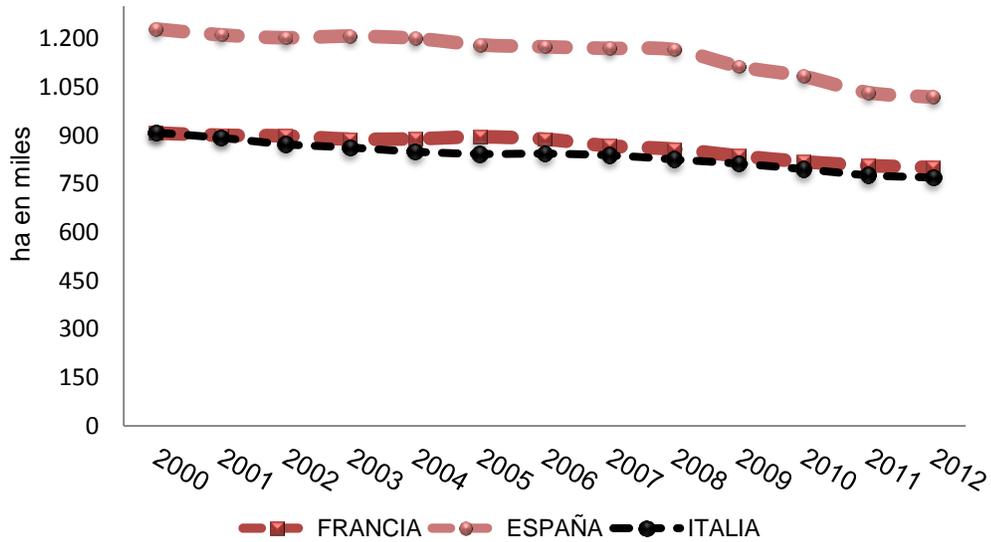
País	mha	Crecimiento 2008/2012
Argentina	221	-2%
Australia	169	-2%
Brasil	91	-1%
Chile	205	4%
China	570	19%
Francia	800	-7%
Grecia	110	-4%
Hungria	64	-11%
Italia	769	-7%
Nueva Zelanda	37	7%
Portugal	239	-3%
Rumania	205	-1%
Sur Africa	131	-1%
España	1018	-13%
Turkia	517	1%
USA	407	1%

<sup>6</sup> Tabla elaborada con datos del OIV.

2015

Europa<sup>7</sup>

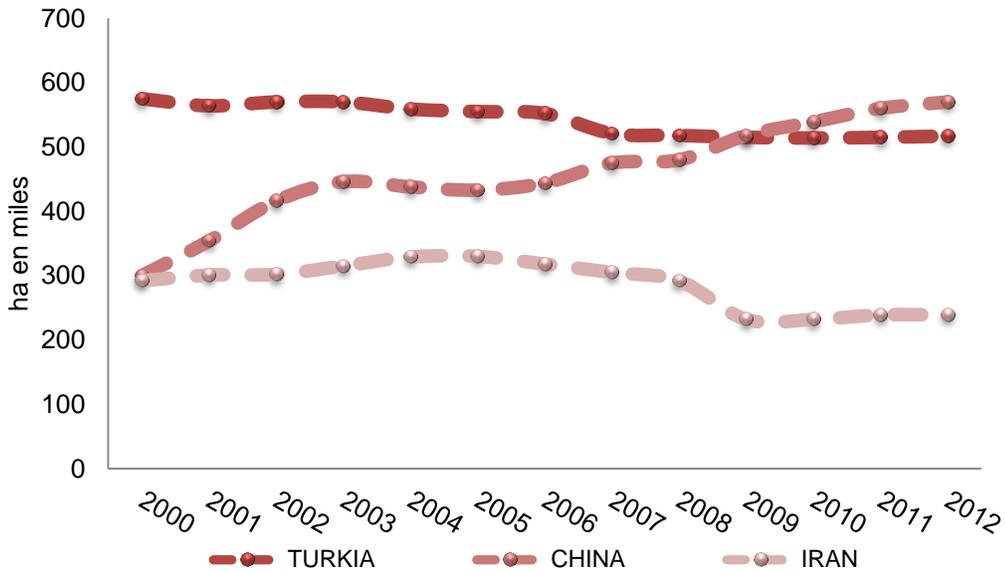
### Superficie Vitivinícola en Europa



Fuente: OIV

Asia<sup>8</sup>

### Superficie Vitivinícola en Asia



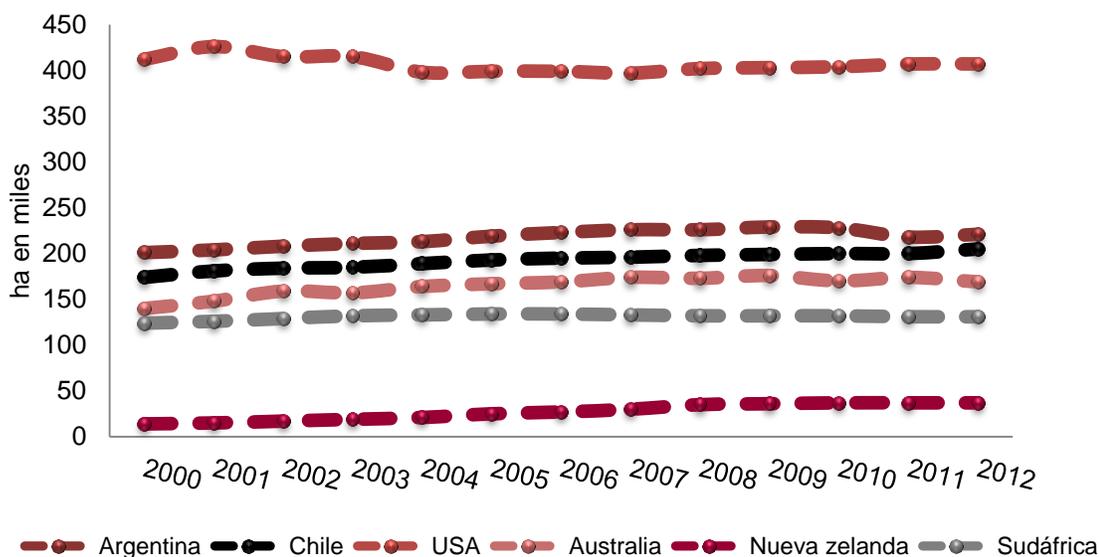
Fuente: OIV

<sup>7</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV.

<sup>8</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV.

Hemisferio Sur y Norte América<sup>9</sup>

### Superficie Vitivinícola en Hemisferio Sur y Norte América



Fuente: OIV

### Producción

#### Producción de uvas a nivel mundial

La producción global de uva ha experimentado un ligero descenso en el 2012 con respecto al 2011.

Mientras que en Europa se ha producido el cambio más fuerte de casi 63% al 40% de la producción, en Asia y América se ha producido un aumento de la misma.

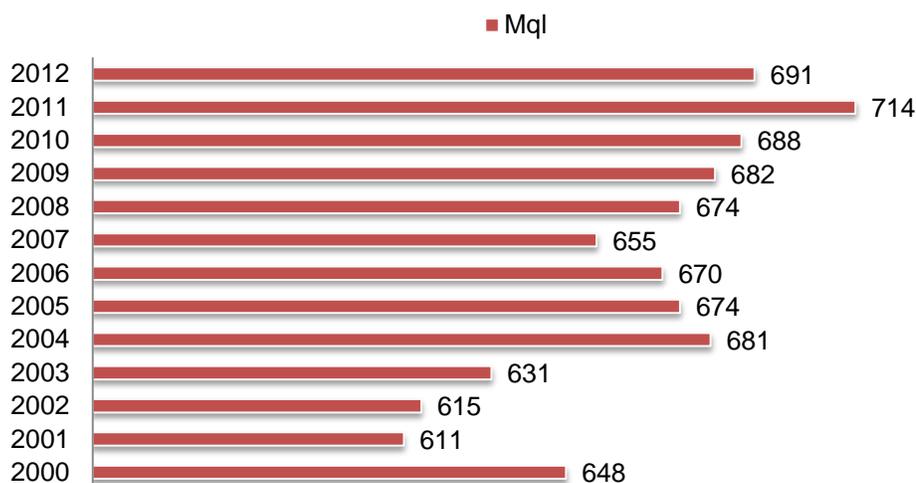
Desde el 2000 al 2012 la producción pasó de 648 millones de quintales a 691 millones de quintales, es decir un aumento del 7%, con una media de 664 Mql.

<sup>9</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV.

2015

10

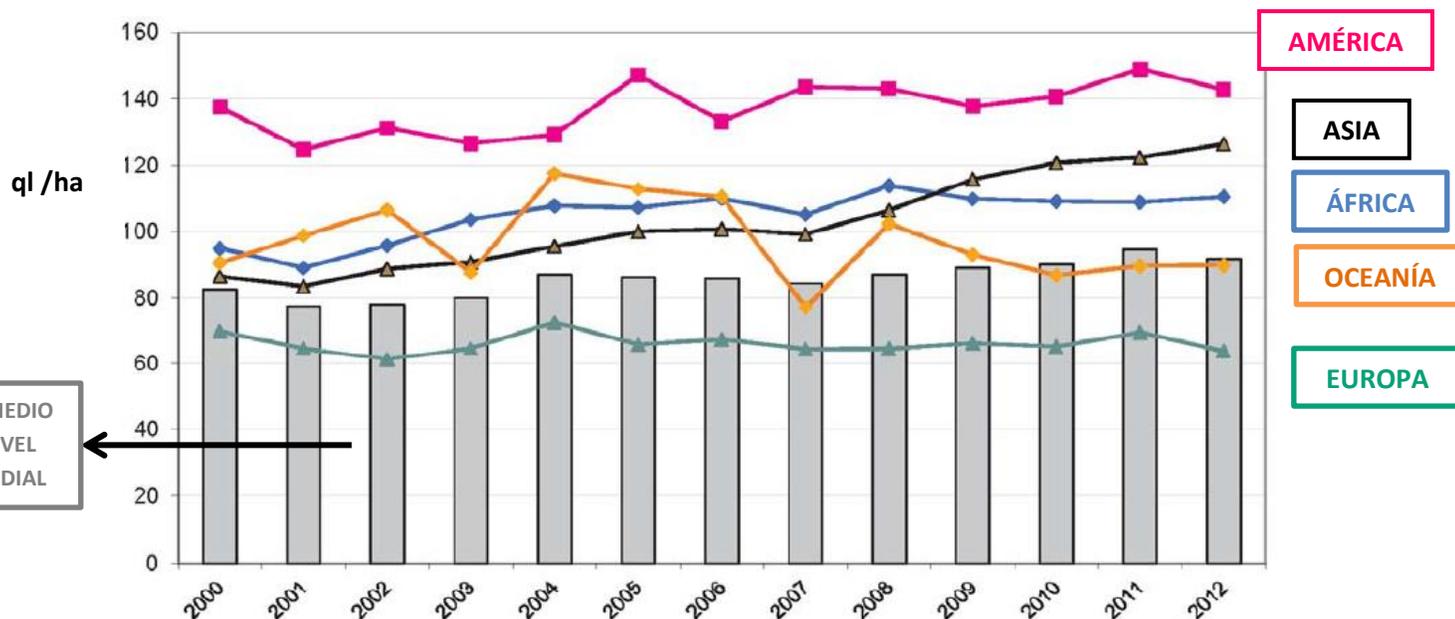
### Producción de Uvas a nivel Mundial



Fuente: OIV

Evolución del Rendimiento<sup>11</sup>

### Total de uvas/ Total de vides



<sup>10</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV

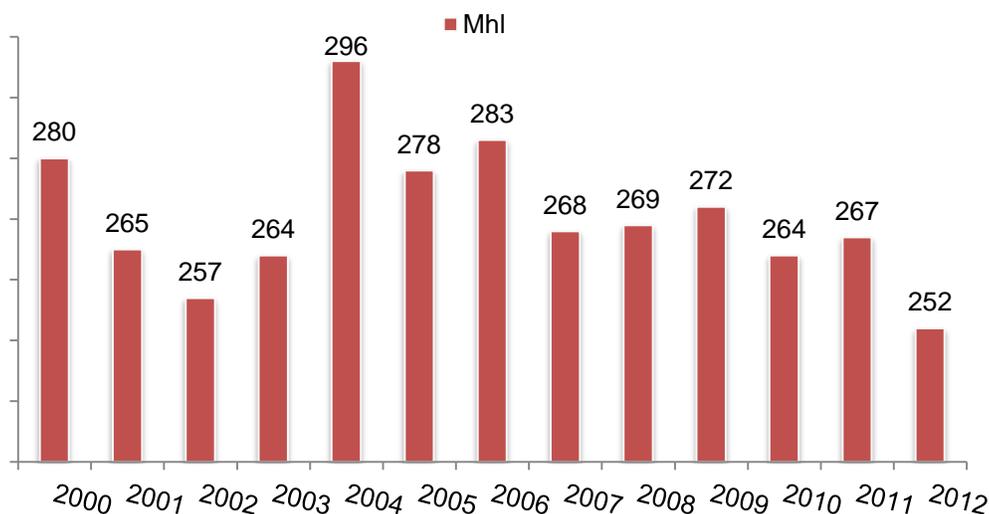
<sup>11</sup> Datos obtenidos mediante el OIV

2015

*Producción de Vinos a nivel Mundial*

<sup>12</sup>A nivel producción de vinos hubo una reducción del 6 % en 2012 comparado con el mismo periodo del año 2011, debido en mayor medida a una muy baja cosecha en Europa. Francia, Italia y España siguen siendo los mayores productores, pero la tendencia general se ve marcada por una disminución en la producción del vino europeo y un aumento en los países del Nuevo Mundo y China.

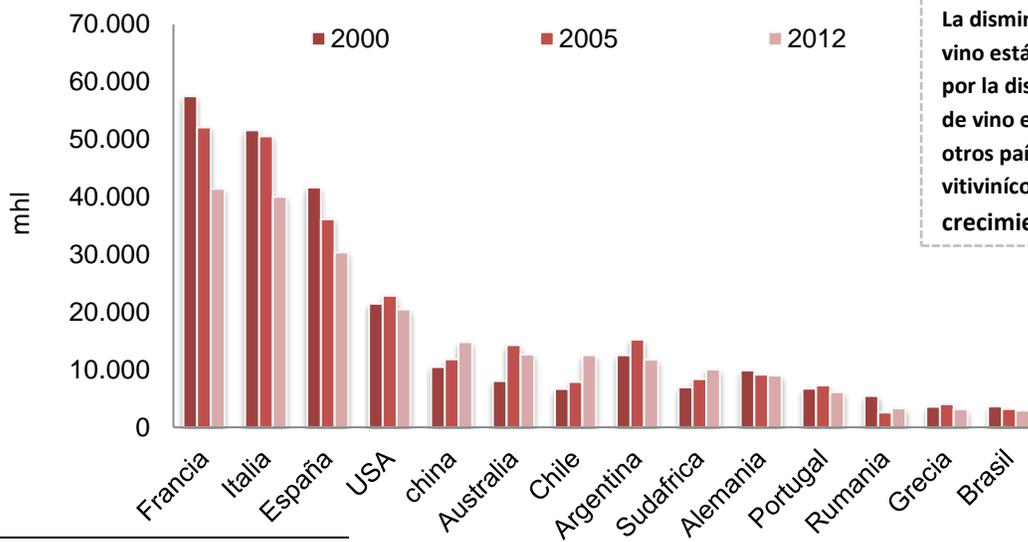
**Producción de Vinos a nivel Mundial**



13

Fuente: OIV

**Producción de Vinos a Nivel Mundial**



La disminución en la producción de vino está exclusivamente causada por la disminución de la producción de vino europeo. La mayoría de los otros países poseen una producción vitivinícola próspera y en crecimiento.

Fuente: OIV

<sup>12</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV.

<sup>13</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV.

2015

La producción de vino se está desplazando de Europa. La participación de este continente se está reduciendo, en el 2000 Europa producía el 73% de todo el vino a nivel mundial mientras que en el 2012 fue del 62%, es decir una reducción de 11 puntos. No hay un país en concreto que haya tomado parte de la cuota que ha perdido Europa. Por el contrario como ya se dijo, el resto de las regiones han incrementado su producción entre el 2000 y el 2012.

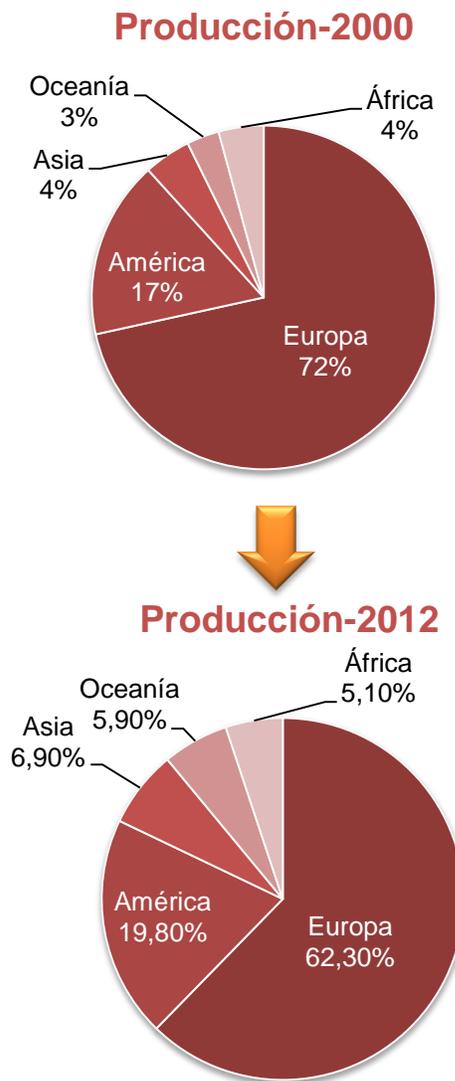
América: de 17% a 19,8%.

Asia: de 4,5% al 6,9%

Oceanía: de 3,1% hasta 5,9%, casi el doble de su cuota.

África: de 4,3% a 5,1%

14



Fuente: OIV

<sup>14</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV

2015

Detallado<sup>15</sup>:

Δ 2000-2012

Francia	-28%
Italia	-22%
España	-27%
USA	-5%
china	41%
Australia	57%
Chile	88%
Argentina	-6%
Sudáfrica	44%
Alemania	-9%
Portugal	-8%
Rumania	-39%
Grecia	-11%
Brasil	-20%

### Consumo

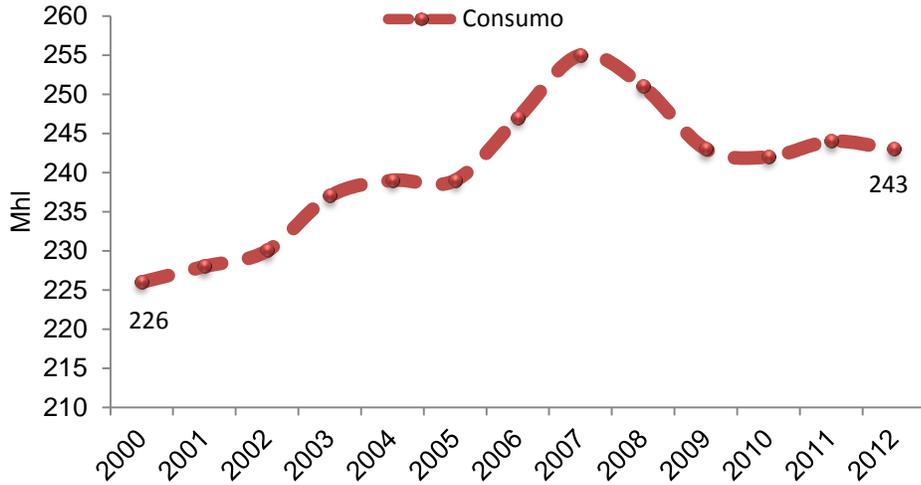
El consumo de vinos en el 2012 se mantuvo estable con respecto al 2011.

Si se analiza el periodo comprendido entre el 2000 y 2012 se puede observar que la tendencia en consumición de vinos ha sido al alza, pasando de 226 Mhl en el 2000 a 243 Mhl en el 2012. Sin embargo después de un pico de 255 Mhl en el año 2007, el consumo en los últimos 4 años se ha mantenido relativamente constante.

<sup>15</sup> Datos obtenidos a través del OIV.

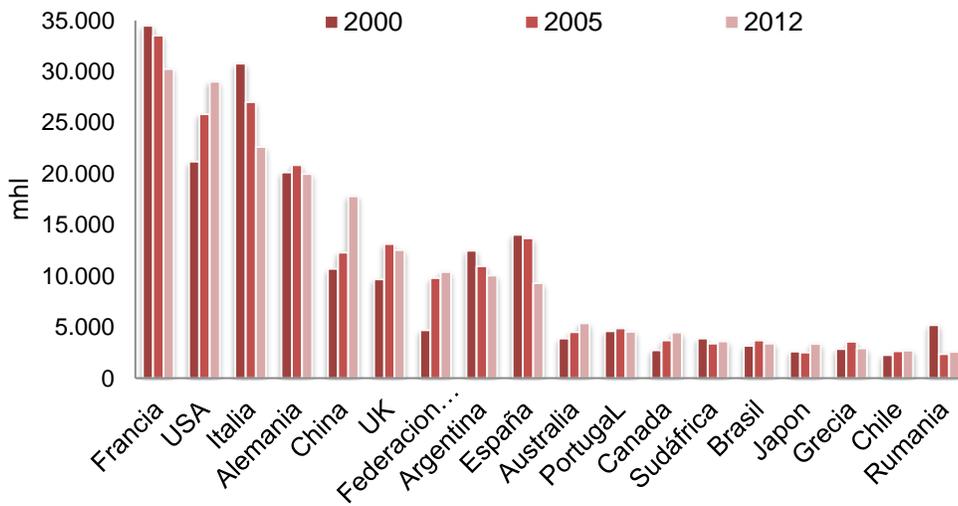
16

### Consumo a Nivel Mundial



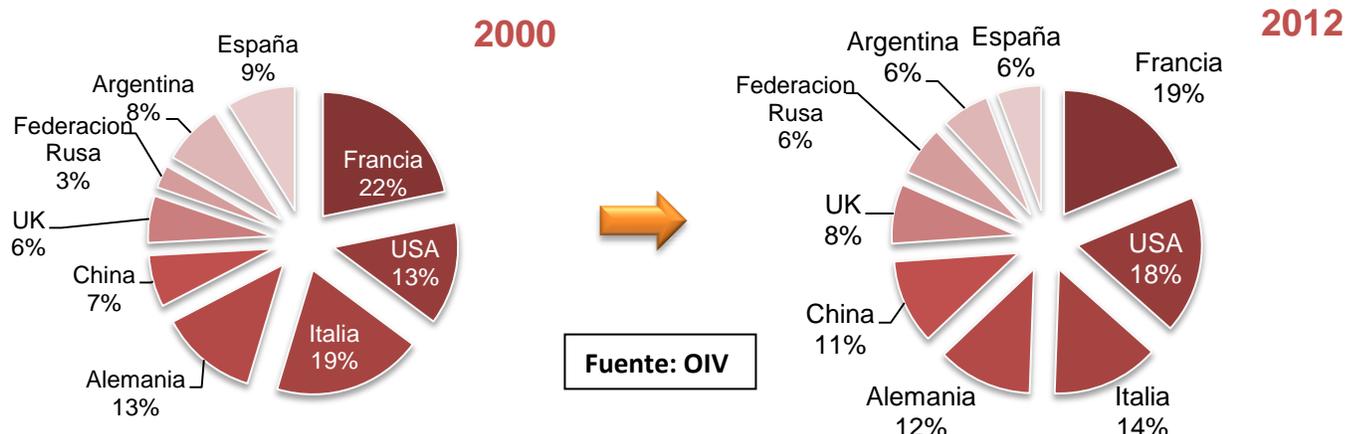
Fuente: OIV

### Consumo de Vino a Nivel Mundial



Fuente: OIV

<sup>16</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV.



Las tendencias mundiales son similares en cuanto a consumo, posee las mismas características que el resto de las variables analizadas:

Europa está disminuyendo el consumo de vinos, mientras que en el resto del mundo el consumo es cada vez mayor. En el 2000 Europa representaba el 69% del consumo mundial de vino, en el 2012 ese valor disminuyó un 7% (62%).

Francia se posiciona como número uno en el ranking seguido por Estados Unidos, sin embargo todo tiende a indicar que Estados Unidos se posicionará como el mayor consumidor a nivel Mundial en el 2013.

**RANKING 2012 (TOP TEN)**

1. Francia: 30.2 Mhl, -12%
2. USA: 29 Mhl, +37%
3. Italia: 22.6 Mhl, -27%
4. Alemania: 20 Mhl, -1%
5. China: 17.8 Mhl, +67%
6. Reino Unido: 12.5 Mhl, +29%
7. Federación Rusa: 10.4 Mhl, +121%
8. Argentina: 10 Mhl, -20%
9. España: 9.3 Mhl, -34%
10. Australia: 5.4 Mhl, +38%

(Porcentaje indica el cambio 2000-2012)

<sup>17</sup> Elaboración propia mediante datos aportados por OIV.

2015

De acuerdo a los datos relevados, se pasará a analizar la situación para definir el mercado al cual apuntará el presente trabajo.

Como se pudo observar la variable principal, entendiéndose “consumo”, tiene una tendencia al alza, si bien es verdad que en Argentina ha disminuido desde el año 2000 al año 2012, si tomamos como referencia los últimos 3 años (con datos oficiales relevados) podemos decir que el consumo se ha mantenido relativamente estable:

- 2010: **9.753,00** Mhl
- 2011: **9.809,00** Mhl
- 2012: **10.051,00** Mhl

Argentina se encuentra dentro de los 10 países mayores consumidores de vinos a nivel Mundial por lo que continúa siendo favorable para distribuir y comercializar nuestro producto.

En cuanto al mercado externo Estados Unidos presentó un acelerado crecimiento en relación al consumo, creció un 37% del año 2000 al año 2012, y si tomamos los últimos 3 años podemos observar que esa tendencia se mantiene:

- 2010: **27.600,00** Mhl
- 2011: **28.425,00** Mhl
- 2012: **29.000,00** Mhl

Estados Unidos se posiciona en segundo lugar en el ranking y como se señaló todo tiende a indicar que será el principal consumidor de vinos a nivel mundial en el futuro, por lo que también continúa siendo favorable para la distribución y comercialización del producto.

## V. ESTUDIO DE MERCADO

---

### Descripción del Producto

El presente estudio comprende los vinos blancos y tintos de media y alta gama que pasarán a describirse a continuación:



#### Malbec:

Vino tinto. Cepaje exigente en condiciones ecológicas<sup>18</sup> y en manejo de viñedo, no reproduce sus bondades en todas las regiones. Requiere especialmente de una buena amplitud térmica con noches frescas.

Características de la cepa:

- Racimo: medianos, a menudo alados y bastante sueltos.
- Uvas: Esféricas, pequeñas o medianas, de color negro azulado, con piel delgada y pulpa blanda.
- Maduración: en primera época tardía.

Características del Vino<sup>19</sup>:

- Vista: El Malbec presenta un color rojo profundo, rubí intenso con matices violáceos o azulados que puede llegar a parecer casi negro, durante los dos primeros años estos colores están definidos por el rojo cereza o rojo guinda, luego se vislumbran matices bordó.
- Nariz: Los vinos Malbec en nariz son florales y frutales (frutas salvajes y frutos secos). Dentro de los aromas principales podremos encontrar guindas, ciruelas, café, chocolate, cuero, trufa, vainilla, uvas pasas, entre otros. La vainilla aparece cuando pasa por barricas de roble.
- Boca: Los vinos Malbec son cálidos, suaves y con taninos dulces muy agradables. A la boca pueden apreciarse sabores a mermelada de ciruela, dulce de guinda, chocolate, frutas secas, vainilla y gustos balsámicos. Suele haber notas herbáceas cuando el cepaje no es cosechado en su óptima maduración lo que suele determinar un gusto amargo. Cuando se añeja en botella aparece el tabaco, la pimienta, canela o cuero.

<sup>18</sup> Cepaje exigente en condiciones ecológicas: climáticas y de suelo

<sup>19</sup> Cabe destacar que son sensaciones organolépticas subjetivas, que pueden variar de una persona a otra.

Dentro de la Producción de este tipo de Vino Tinto, se elaborarán vinos añejados en barricas de Roble (50% Americano y 50% Francés), por lo que la cartera de productos contará con vinos Malbec de mediana y alta gama.



#### Cabernet Sauvignon:

Vino tinto. El Cepaje no es tan sensible a las noches cálidas como el Malbec. Para aprovechar las bondades de este cepaje es necesario lograr una muy buena madurez y una parada de los brotes en el envero<sup>20</sup>, de otra manera sus característicos aromas herbáceos se ponen de manifiesto, conjuntamente con sus gustos amargos. Es el último en madurar y, en condiciones adecuadas, se logran vinos que permiten maceraciones prolongadas y crianzas en barrica.

#### Características de la cepa:

- Racimo: El racimo es "suelto", sin los granos apretados, aunque compacto, de color negro azulado, cónico.
- Uvas: Uvas de piel gruesa, redondas, negras y jugosas. Se caracterizan por el sabor a cassis o, a veces, a pimienta, según las zonas y el sistema de cultivo utilizado.
- Maduración: Tardía, ideal para zonas templadas con otoños suaves.

#### Características del vino:

- Vista: Colores intensos de la gama de los rojos rubí, profundos y con propiedad; El brillo es característicamente pronunciado. En casos de vinos de edad, encontraremos colores tendientes a la gama de los marrones, terrosos y arcilla con una disminución del brillo e intensidad.
- Nariz: Intenso y con personalidad en caso de variedades jóvenes, con toques a pimienta verde, pimienta, frutas como frambuesas, moras y frutillas maduras, guindas e higos secos, especias y mentol (mentolatum, menta fresca y eucaliptus). En los de guarda o Reserva encontramos aromas a madera característicos de la barrica donde fue envejecido (encina o roble), vainilla; se potencia la pimienta y especias aumentando la sensación de intensidad y estructura compleja, incluso encontramos aromas a frutas cocidas o mermelada, cuero y humo.
- Boca: Sabores complejos, con personalidad y aristas a frutas rojas y negras (frambuesas, frutillas, moras, guindas y arándanos), pimientos verde y rojo,

<sup>20</sup> Término empleado en Viticultura para indicar una de las fases del ciclo de maduración de la uva. El envero produce un cambio en el color de las uvas, de forma que las variedades tintas se colorean con las antocianinas o pigmentos rojos y azulados, mientras que las variedades blancas se vuelven rubias o amarillas.

chocolate amargo, pimienta, vainilla y cuero en caso de los vinos de guarda, con toques mentolados y terrosos (bulbo, arena incluso).



#### Sauvignon Blanc:

Vino Blanco. La vid con la que se produce este tipo de vinos es una planta resistente al frío y de brotación temprana. Este cepaje otorga vinos de buen cuerpo, muy aromáticos y de buena acidez. Su versatilidad es amplia, produce vinos refrescantes, secos, agresivos o simplemente listos para beber. La Sauvignon Blanc es una variedad que se usa sola. Luego de la Chardonnay, es la variedad más fina en lo que a vinos blancos se refiere.

#### Características del Cepaje:

- Racimo: El racimo es de tamaño mediano y forma cilíndrica.
- Uvas: Las bayas son de tamaño mediano, forma redonda y color amarillo-dorado. Produce vinos elegantes, secos y ácidos.
- Maduración: Brotación temprana.

#### Características del Vino.

- Vista: A la vista el vino Sauvignon Blanc presenta un color amarillo verdoso, llegando a presentarse levemente verdoso con reflejos dorados.
- Nariz: Los aromas primarios que emanan del Sauvignon Blanc son herbáceos, recuerdan a pasto recién cortado, la miel, el bizcocho, ananá, mango, pólvora, espárragos, pomelo rosado, miel, etc.
- Boca: A la boca el Sauvignon Blanc presenta una cantidad de ácidos notables, de gran personalidad y con sabores a pasto, pomelos rosados y en ciertos casos a yesca-pedernal. A veces, tiene acentos ahumados y un sabor ligeramente picante, que resalta su potencia aromática en el paladar.



#### Chardonnay:

Vino Blanco. Se trata de un cepaje muy exigente, desde el punto de vista de la ecología, y por esta circunstancia es muy delicado en muchos climas. Sin embargo, en el hábitat privilegiado de las primeras estribaciones de la cordillera de los Andes de Sudamérica, este cepaje expresa en plenitud sus mejores características.

#### Características del cepaje:

2015

- Racimo: El racimo es pequeño, cilíndrico y usualmente alado. Puede ser también desde compacto a bien lleno.
- Uvas: Granos chicos y esféricos, de color amarillo ámbar en la madurez.
- Maduración: Brotación temprana.

#### Características del Vino:

- Vista: El Chardonnay a la vista presenta un color variable entre paja muy pálido y amarillo paja más pronunciado, casi dorado, que en muchos casos se debe al aporte de la madera, y reflejos verdosos, los cuales están definidos por la variedad utilizada.
- Nariz: Los aromas característicos del Chardonnay poco maduro recuerdan a la manzana verde, los más maduros de clima frío alcanzan una notable acidez y huelen a limón, pomelo, pera, acacia, los de clima cálido adquieren aromas a frutas tropicales (mango, piña, banana, melón, ananá) puede aparecer algo de especias o caramelo. Con crianza en roble pueden aparecer aromas a vainilla, miel y manteca.
- Sabores: El Chardonnay es largo de boca, no tiene extremos duros ni una acidez agresiva. Presenta una gran gama de sabores los cuales están definidos por manzanas, cítricos, melón, peras, miel, cera, caramelo, dulce de leche, minerales entre los más reconocidos.

#### Productos Sustitutos:

Haciendo referencia a productos sustitutos, en el caso de este producto, tanto en el mercado local como externo, éstos serían otro tipo de bebidas que sean consumidas en su lugar, ya sean otras bebidas alcohólicas u otras bebidas no alcohólicas las cuales se asocien a las comidas.

Debido a que en general, el vino se comercializa como una bebida de “estilo de vida elevado”, y en la actualidad está muy relacionado con la alta cocina, la fuerza competitiva de los sustitutos es baja para su grupo fundamental de clientes que consumen este producto con frecuencia. Según estudios, quienes gustan de la buena mesa prefieren hacerlo con vino y consideran las demás bebidas como malos reemplazos. Sin embargo otros grupos de consumidores, pueden percibir la cerveza y otros licores como buenos sustitutos para el vino. Es más probable que los consumidores más jóvenes beban cerveza o licores que este producto, ya sea en comidas, o bien reuniones sociales.

No obstante, cualquier bebida puede ser un serio competidor, y los costos y precios de cambiar de bebida no representan ninguna barrera.

### **Mercado existente**

Al analizar el mercado en el que se tendrá que colocar la producción, nos encontramos con varias bodegas establecidas en el departamento Maipú, algunas de las cuales son muy reconocidas a nivel local e internacional y además otros emplazamientos de menores dimensiones que se encuentran insertadas en el mismo.

A continuación el listado

#### **Familia Zuccardi**

RP 33 Km 7,5. Fray Luis Beltrán. Maipú  
0261 4410000

[www.familiazuccardi.com](http://www.familiazuccardi.com)

[reservas@familiazuccardi.com](mailto:reservas@familiazuccardi.com)

#### **Finca Flichman**

Munives 880. Barrancas. Maipú 0261  
4972039

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

[turismo@flichman.com.ar](mailto:turismo@flichman.com.ar)

2015

### **La Rural**

Montecaseros 2625. Coquimbito. Maipú  
0261 4972013 int. 125

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

[museo@bodegalarural.com.ar](mailto:museo@bodegalarural.com.ar)

### **López**

Ozamis 375. General Gutiérrez. Maipú  
0261 4811091

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

[lopezmza@bodegaslopez.com.ar](mailto:lopezmza@bodegaslopez.com.ar)

### **Tapaus**

Franklin Villanueva 3826. Lunlunta.  
Maipú 0261 4990514

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

[turismo@tapaus.com.ar](mailto:turismo@tapaus.com.ar)

### **Tempus Alba**

Perito Moreno 572. Coquimbito. Maipú  
0261 4813501

[www.tempusalba.com](http://www.tempusalba.com)

[bodega@tempusalba.com](mailto:bodega@tempusalba.com)

### **Domiciano**

Dorrego s/n Coquimbito Tel: 0261  
154541484

[turismo@domiciano.com.ar](mailto:turismo@domiciano.com.ar)

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

### **Viña El Cerno**

Carril Moreno 631. Coquimbito. 0261  
4811567 - 4964929

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

[elcerno@lanet.com.ar](mailto:elcerno@lanet.com.ar)

### **Bodega cechini**

Saez 626 - Russell, 4976707

[turismo@bodegacecchin.com.ar](mailto:turismo@bodegacecchin.com.ar)

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

### **Trapiche**

Nueva Mayorga s/n – Coquimbito Tel.  
5207666-5207660

[turismo@trapiche.com.ar](mailto:turismo@trapiche.com.ar)

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

2015

**Roberto Boschi**

Videla Castillo 2019 - Russell, Tel:  
4976589

**Verne**

Sarmiento 2858 - Luzuriaga, Tel:  
4811885

bodegaverne@yahoo.com.ar

**Duret**

Carril Nacional 721 Km 8 - Maipú, Tel:  
4910380

info@bodegaduret.com

www.bodegaduret.com

**Mi terruño**

Lamadrid y Perito Moreno - San Roque,  
Tel: 156670391

info@bodegamiterruno.com.ar

www.bodegamiterruno.com.ar

**Taller Alquimista**

Nueva Mayorga s/n - Coquimbito

Tel. 4816925 info@vorsch.com

**Antis Wines**

Calle Aráoz ( Ruta 60) s/n Tel:  
(0261)154666901

www.antiswines.com

**Palo Alto**

Videla Aranda 502 Cruz de Piedra Tel:  
0261- 4990407

www.bodegapaloalto.com.ar

**Vistandes**

Urquiza y Ruta 60 - Cruz de Piedra  
5246213/14

turismo@vistandes.com

www.vistandes.com

**Cruz de Piedra**

Tel/fax: (+54 261) 499 0050

Juan de la Cruz Videla S/N, Cruz de  
Piedra

Maipú, Mendoza, Argentina.

ad-mza@bodegacruzdepiedra.com.ar

2015

**Antonio Nerviani**

25 de Mayo s/n (entre Ozamis y Maza).  
Maipú 0261 4972038

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

[turismo@nerviani.com.ar](mailto:turismo@nerviani.com.ar)

**Baudrón**

San Martín 673. Maipú 0261 4972905

[www.bodegasbaudron.com](http://www.bodegasbaudron.com)

[turismo@bodegasbaudron.com](mailto:turismo@bodegasbaudron.com)

**Carinae**

Videla Aranda 2899. Cruz de Piedra.  
Maipú 0261 4990470- 155545415 / 22

[www.carinaevinos.com](http://www.carinaevinos.com)

[carinae@carinaevinos.com](mailto:carinae@carinaevinos.com)

**Cavas de Don Arturo**

Franklin Villanueva 2233. Lunlunta.  
Maipú 0261 4963858

[cavasdonarturo@yahoo.com.ar](mailto:cavasdonarturo@yahoo.com.ar)

**Cavas del Conde**

Dorrego s/n. Coquimbito. Maipú 0261  
4972624

[comerciocavas@datafull.com](mailto:comerciocavas@datafull.com)

**Conalbi Grinberg**

Maza 1848 (esq. Espejo). Russell. Maipú  
0261 4815064

[www.conalbigrinberg.com](http://www.conalbigrinberg.com)

[cg\\_vinicola@ciudad.com.ar](mailto:cg_vinicola@ciudad.com.ar)

**Domaine St. Diego**

Franklin Villanueva 3821. Lunlunta.  
Maipú 0261 4990414

[juanmmendoza@sinectis.com.ar](mailto:juanmmendoza@sinectis.com.ar)

**Don Bosco**

RP 50 n° 6722. Rodeo del Medio. Maipú  
0261 4951120 - 4951084

[rodeorepcion@salesianos.org.ar](mailto:rodeorepcion@salesianos.org.ar)

### Familia Cecchin

Manuel A. Sáenz 626. Russell. Maipú  
0261 4976707

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

[turismo@bodegacecchin.com.ar](mailto:turismo@bodegacecchin.com.ar)

### Familia Di Tommaso

Carril Urquiza 8136. Russell. Maipú 0261  
5241829

[familiaditommaso@gmail.com](mailto:familiaditommaso@gmail.com)

[www.familiaditommaso.com](http://www.familiaditommaso.com)

Como se puede observar el número de emplazamientos es elevado, se destacan bodegas de gran envergadura como Familia López, La rural, Fincas Flichman con capacidades de 40, 10 y 24 millones de litros respectivamente, que comercializan tanto en el mercado interno como externo y se dedican a producción de vinos de calidad baja, media y premium; y bodegas más pequeñas como pueden ser Villa del Cerno, Domiciano, Filus y Familia Di Tommaso con capacidades mucho menores de entre 200 mil botellas anuales aproximadamente, es decir unos 150 mil litros .

### Demanda

Es menester aclarar que el consumo de vino en general no es estacionario y el análisis de ésta variable se diferenciará según mercado interno y externo.

Mercado de vinos global

-Análisis técnico-económico de la pirámide de consumo de vinos y la relación precio-calidad.

En la actualidad el consumo de vinos muestra una gran segmentación de consumidores y modelos tecnológicos.

La tendencia de los mercados a una mayor estratificación del consumo, dá lugar a la siguiente clasificación, que reconoce 7 segmentos, según el valor de venta minorista del vino<sup>21</sup>:

<sup>21</sup> Datos obtenidos de la Revista *El vino y su Industria*, edición 2013

2015

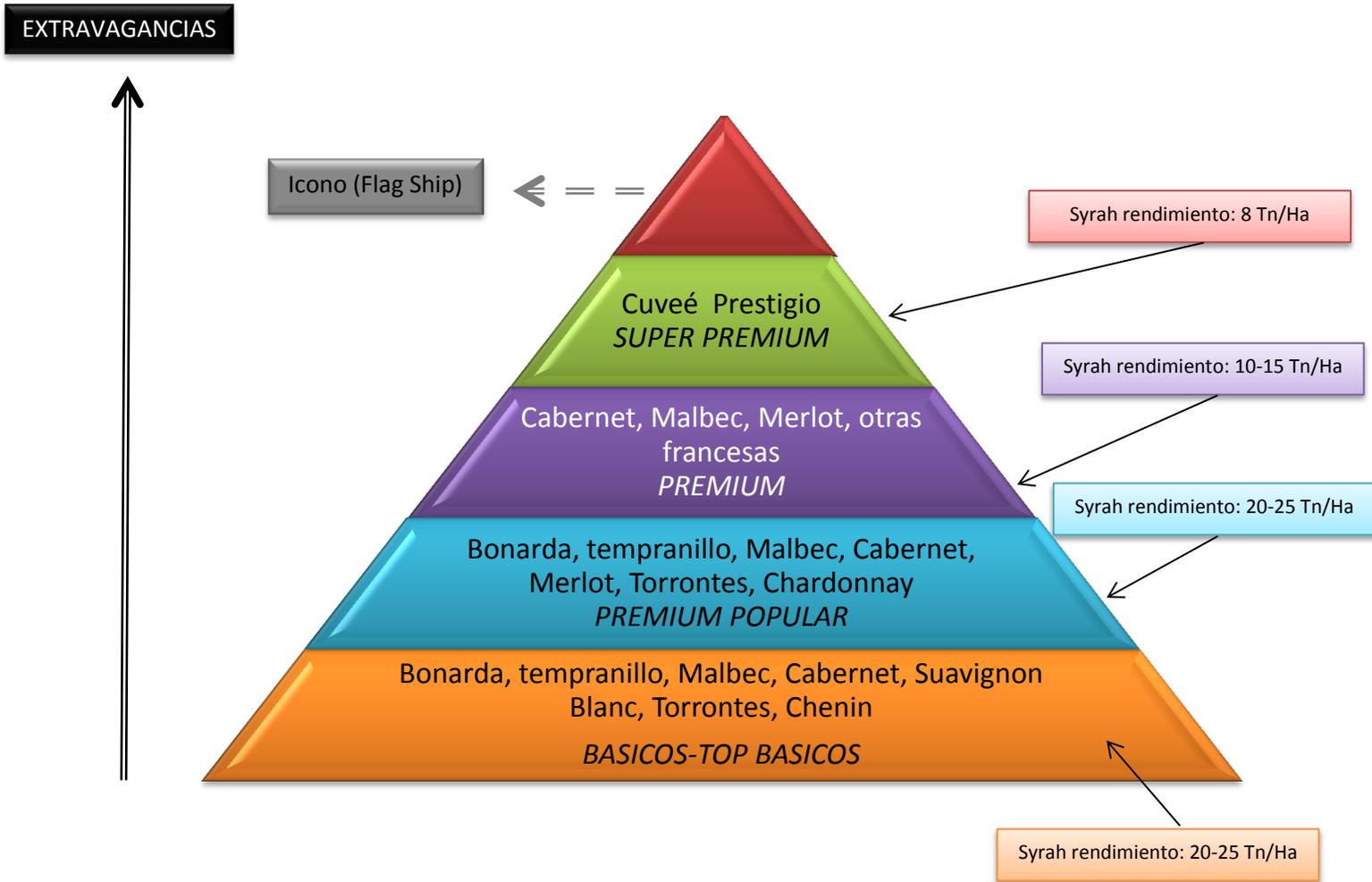
- **Básico:** menos de 3 Us\$ la botella, participación del mercado 45%.
- **Top básico:** 3,1 a 5 Us\$ la botella, participación del mercado 25%.
- **Premium popular:** 5,1 a 7 Us\$ la botella, participación del mercado 15%.
- **Premium:** 7,1 a 10 Us\$ la botella, participación 8%.
- **Super Premium:** 10 a 25 Us\$ la botella, participación 4%.
- **Ultra Premium:** 25,1 a 99 Us\$ la botella, participación 2%.
- **Icon:** más de 100 Us\$ la botella, participación 1%.

El canal de venta minorista va desde supermercados (Básico) a boutique o negocios especializados, así como de una abundante disponibilidad (Básico) a una escasa oferta (Icon) y desde el principal motivo de compra, el precio (Básico), a la imagen que se quiere proyectar (Icon). También diferencia a este tipo de segmentos el nivel de competencia (Abundante: Básico; Escaso: Icon).

Los consumidores están muy segmentados por rangos de edad y por el nivel de conocimiento y apreciación de esta bebida social.

Hasta ahora solo el 5% del mercado puede considerarse conocedor. Pero hay un 95% de consumidores que requerirían conocimiento y provocan una condición de mercado muy irregular.

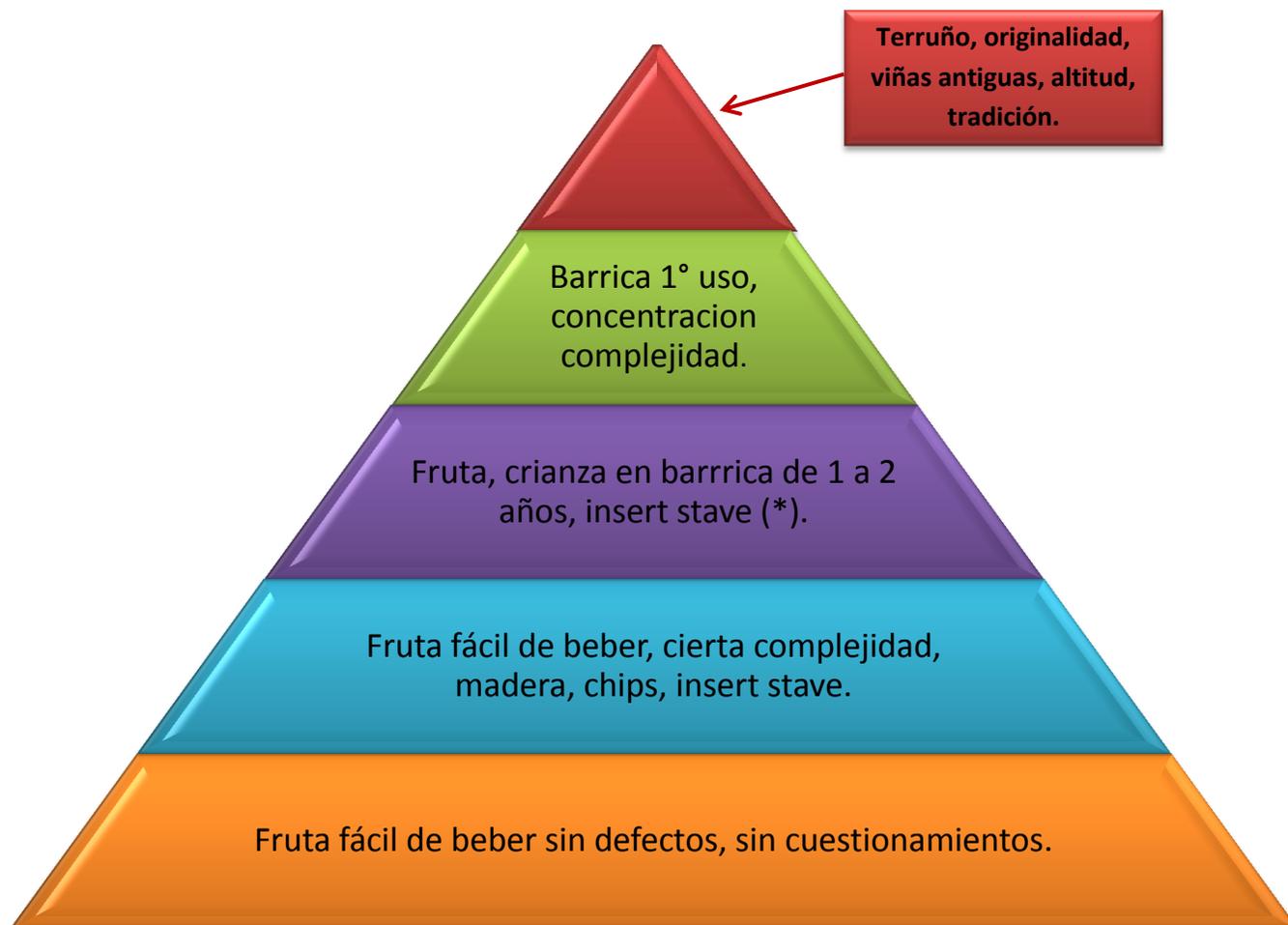
Calidad de uva y los vinos resultantes:<sup>22</sup>



Como se puede observar el Syrah puede estar en cualquiera de los segmentos pero con distintos procesos para elaborar la uva, desde el viñedo al vino.

<sup>22</sup> Datos obtenidos de Revista El vino y su industria, edición 2013

En cuanto a las bases tecnológicas, a medida que vamos subiendo por la pirámide, estas van cambiando<sup>23</sup>:



-A continuación se desarrollará la variable para el Mercado Interno.

<sup>23</sup> Datos obtenidos de Revista *El vino y su industria*, edición 2013. (\*) Insert Steve: Listones de Roble.

2015

Según datos estadísticos relevados hasta noviembre del 2013, el consumo per cápita presenta una media mensual de 3,20 litros, un 2% más que en el 2012 considerando la población mayor de 18 años.

Tabla 1. Consumo per cápita, Mercado interno<sup>24</sup>

Meses	Estimación con Población Total-Litros			Estimación con Población >18 -Litros		
	2012	2013	Dif% año anterior	2012	2013	Dif% año anterior
<b>Total</b>	<b>23,00</b>	<b>23,41</b>	<b>1,8%</b>	<b>34,65</b>	<b>35,24</b>	<b>2%</b>
<b>Promedio</b>	<b>2,09</b>	<b>2,13</b>	<b>2%</b>	<b>3,15</b>	<b>3,20</b>	<b>2%</b>
Enero	1,72	1,72	0,0%	2,58	2,59	0%
Febrero	1,57	1,51	-3,8%	2,37	2,27	-4%
Marzo	2,08	2,02	-2,9%	3,13	3,04	-3%
Abril	1,83	2,09	14,2%	2,76	3,14	14%
Mayo	2,21	2,31	4,5%	3,33	3,48	5%
Junio	2,19	2,09	-4,6%	3,3	3,15	-5%
Julio	2,16	2,43	12,5%	3,26	3,66	12%
Agosto	2,46	2,29	-6,9%	3,7	3,44	-7%
Septiembre	2,15	2,19	1,9%	3,24	3,29	2%
Octubre	2,38	2,39	0,4%	3,59	3,61	1%
Noviembre	2,25	2,37	5,3%	3,39	3,57	5%
Diciembre	2,07	-	-	3,12	-	-

El promedio anual si consideramos los datos hasta el mes de Noviembre en el año 2013 fue de 35,24 litros per cápita.

En general se puede decir que si consideramos los últimos tres años la tendencia de esta variable en la Argentina ha sido al alza, pero también se debe destacar que el consumo de vinos 12 años atrás estaba por encima de estos valores, con un promedio anual en el 2001 de 37,75 litros per cápita teniendo en cuenta el total de la población, es decir un 33% más que en el 2012.

De acuerdo a estudios realizados, si bien el consumo del vino está volviendo a tener una conducta alcista, cabe remarcar que no es la principal bebida alcohólica elegida por los

<sup>24</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Noviembre 2013.

2015

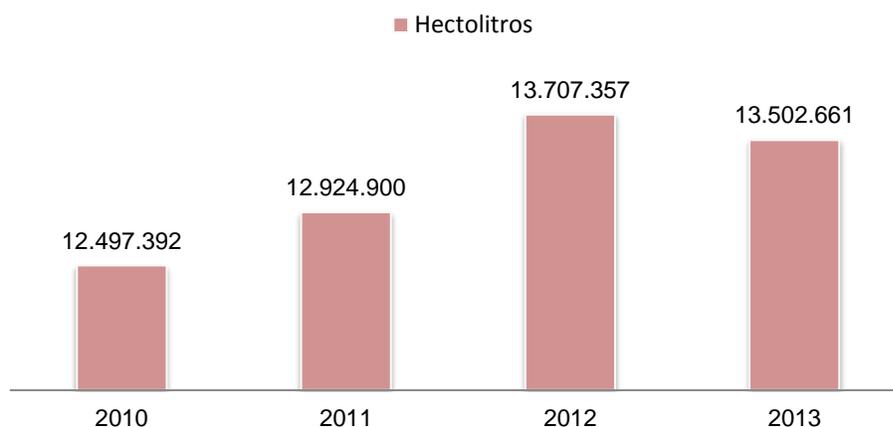
argentinos, siendo la cerveza la de mayor consumo en nuestro país con una media anual de 44,5litros per cápita.<sup>25</sup>

Para complementar estos datos, se detallarán los despachos de vinos autorizados para el consumo interno según tipo, color y envase para el año 2013 y las exportaciones según estas variables, teniendo en cuenta el mismo periodo.

La comercialización total de vinos en Argentina descendió un 1,5% en 2013 comparado con el 2012. Cuando hacemos referencia a comercialización total de vinos se está incluyendo:<sup>26</sup>

- Despachos a consumo interno.
- Exportaciones.

### Comercialización Total de vinos Enero-Diciembre 2013



Esta disminución con respecto al 2012, se vio influenciada principalmente por la disminución de las exportaciones, se registró un 13,84% menos en 2013 con respecto al 2012.

<sup>25</sup> Fuente: <http://www.abeceb.com/web/content/show/667882/la-cerveza-es-la-mas-consumida-por-los-argentinos-entre-las-bebidas-alcoholicas>

<sup>26</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013

2015

Tabla 2. Despachos de vinos<sup>27</sup>:

Detalle	2012	2013	Var. % 13/12
Despachos al consumo Interno	10.050.928	10.352.166	3,00%
Exportación	3.656.429	3.150.495	-13,84%
Despachos a destilerías	35.771	48.813	36,46%
Despachos a fábricas de Vinagre	27.525	17.359	-36,93%
Despacho a otros usos industriales	222.881	204.516	-8,24%
<b>Total</b>	<b>13.993.534</b>	<b>13.773.349</b>	<b>-1,57%</b>

**Comercialización  
Total de vinos**

Datos en hectolitros

Tabla 3. Comercialización diferenciada según tipo de vino<sup>28</sup>:

Detalle	2012	2013	Var. % 13/12
Sin mención de varietal	8.886.143	8.810.060	-0,86%
Varietal	4.263.237	4.115.377	-3,47%
Espumoso	415.543	432.143	3,99%
Frisantes	1.357	1.596	17,54%
Gasificados	71.547	58.938	-17,62%
Otros	69.530	84.547	21,60%
<b>Total de vinos comercializados</b>	<b>13.707.357</b>	<b>13.502.661</b>	<b>-1,49%</b>

Datos en hectolitros

Considerando el total de vinos comercializados y observando los datos de la tabla anterior se puede evidenciar que solo los vinos espumosos y Frisantes tuvieron un crecimiento con respecto al 2012.

<sup>27</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013

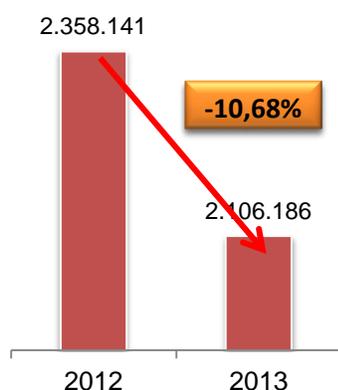
<sup>28</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013

Tabla 4. Exportaciones y Despachos al consumo interno<sup>29</sup>:

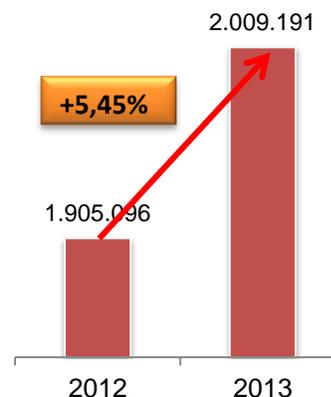
Detalle	Exportaciones			Despachos al consumo		
	2012	2013	Var. % 13/12	2012	2013	Var. % 13/12
Sin mención de varietal	1.240.995	990.431	-20,19%	7.645.148	7.819.629	2,28%
Varietal	2.358.141	2.106.186	-10,68%	1.905.096	2.009.191	5,46%
Espumosos	41.586	36.897	-11,28%	373.957	395.247	5,69%
Frisantes	176	86	-51,00%	1.182	1.509	27,73%
Gasificados	13.336	14.521	8,88%	58.211	44.417	-23,70%
Otros	2.196	2.375	8,14%	67.334	82.172	22,04%
<b>Total vinos</b>	<b>3.656.429</b>	<b>3.150.495</b>	<b>-13,84%</b>	<b>10.050.928</b>	<b>10.352.166</b>	<b>3,00%</b>

Datos en hectolitros

**Exportaciones: Varietal**



**Despachos: Varietal**



De acuerdo a la categoría donde pertenece el producto que se pretende comercializar, podemos observar que las exportaciones según varietal disminuyeron un 10,68%, sin embargo los despachos de bodegas a consumidores primarios (vinerías, supermercados).

<sup>29</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013

Boutiques, etc.) según esta clase aumentaron un 5,45% en el año 2013, algo muy favorable para el presente proyecto.

Cabe destacar que en este análisis no se especifica el destino de las exportaciones, por lo que dicha información se analizará con mayor detenimiento más adelante.

2015

Exportaciones

Tabla 5. Exportaciones vino a granel y fraccionado:<sup>30</sup>

GRANELL				
Tipo de vino y color	2012	2013	Var. % 13/12	Var. % 2013
Sin mención de varietal	941.367	742.638	-21,11%	64,55%
Blanco	646.616	457.653	-29,22%	61,63%
Color	294.751	284.984	-3,31%	38,37%
Varietal	640.289	407.911	-36,29%	35,45%
Blanco	399.188	117.606	-70,54%	28,83%
Color	241.101	290.304	20,41%	71,17%
Otros	-	-	-	-
Blanco	-	-	-	-
Color	-	-	-	-
Total Blanco	1.045.804	575.259	-44,99%	50,00%
Total Color	535.851	575.289	7,36%	50,00%
TOTAL	1.581.656	1.150.548	-27,26%	0,365196
FRACCIONADO				
Tipo de vino y color	2012	2013	Var. % 13/12	Part. %s/total 2013
Sin mención de varietal	299.628	247.794	-17,30%	12,39%
Blanco	44.481	45.257	1,74%	18,26%
Color	255.147	202.537	-20,62%	81,74%
Varietal	1.717.852	1.698.275	-1,14%	84,92%
Blanco	308.522	287.062	-6,96%	16,90%
Color	1.409.330	1.411.214	0,13%	83,10%
Otros	57.293	53.878	-5,96%	2,69%
Blanco	46.965	44.457	-5,34%	82,51%
Color	9.997	8.918	-10,79%	16,55%
Sin determinar	331	503	51,64%	0,93%
Total Blanco	399.968	376.776	-5,80%	18,84%
Total Color	1.674.474	1.622.669	-3,09%	81,14%
TOTAL	2.074.774	1.999.947	-3,61%	63,48%
<b>TOTAL VINOS</b>	<b>3.656.429</b>	<b>3.150.495</b>	<b>-13,84%</b>	<b>100,00%</b>

<sup>30</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013

2015

En la tabla anterior se puede apreciar cómo fueron las exportaciones clasificadas según vino a granel o vino fraccionado. Se puede observar que la disminución en la comercialización del 13,84% en el año 2013, directamente relacionada con la caída de las exportaciones, solo un 1,14% corresponde a vino fraccionado con mención de varietal, un valor no muy significativo. Predominan los vinos tintos sobre los blancos con porcentaje de participación del 83,10% y 16,90% respectivamente.

Por otro lado las exportaciones de vino a granel se han visto reducidas considerablemente. Del 2012 al 2013 hubo una baja del 27%. Si discriminamos la misma por color, el vino tinto se ha incrementado un 5% con respecto al año 2012, no así el vino blanco que descendió casi un 50%.

A continuación se exponen las exportaciones argentinas de vinos fraccionados según destino.

Tabla 6. Exportaciones vino fraccionado.<sup>31</sup>

País de Destino	2012		2013		Var. % Hectolitros	Var. % U\$s
	Hectolitros	Miles de U\$s	Hectolitros	Miles de U\$s		
ESTADOS UNIDOS	633.132	275.425	663.440	289.618	4,79%	5,15%
CANADA	194.282	85.056	183.522	81.510	-5,54%	-4,17%
BRASIL	156.349	59.871	138.851	54.182	-11,19%	-9,50%
REINO UNIDO	131.029	48.388	131.239	50.692	0,16%	4,76%
PAISES BAJOS	102.807	35.456	100.644	34.685	-2,10%	-2,17%
PARAGUAY	163.196	20.765	94.756	14.403	-41,94%	-30,64%
MEXICO	44.856	17.381	49.584	19.268	10,54%	10,86%
DINAMARCA	32.920	12.492	43.557	13.545	32,31%	8,43%
CHINA	43.427	21.037	39.534	19.353	-8,96%	-8,01%
SUECIA	38.027	14.241	38.456	14.830	1,13%	4,14%
RUSIA	35.614	8.906	38.345	10.109	7,67%	13,51%
JAPON	34.764	13.029	35.512	13.599	2,15%	4,37%
SUIZA	32.799	15.592	30.969	15.424	-5,58%	-1,07%
PERU	34.202	13.614	30.239	12.740	-11,59%	-6,42%
REPUBLICA FEDERAL ALEMANA	20.418	9.175	24.800	11.568	21,46%	26,08%
COLOMBIA	34.857	11.703	24.760	8.573	-28,97%	-26,74%
BELGICA	25.304	9.513	22.365	8.711	-11,62%	-8,44%
FINLANDIA	27.146	8.969	21.968	7.728	-19,07%	-13,83%
GHANA	10.137	767	20.994	1.387	107,10%	80,82%

<sup>31</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013.

PROYECTO INTEGRADOR

2015

URUGUAY	21.080	7.325	18.777	6.252	-10,93%	-14,65%
IRLANDA	12.791	4.434	14.708	5.245	14,99%	18,29%
VENEZUELA	30.851	10.783	13.170	4.269	-57,31%	-60,41%
NORUEGA	15.486	4.558	13.086	3.929	-15,49%	-13,81%
FRANCIA	13.146	7.051	12.893	7.927	-1,92%	12,42%
ECUADOR	14.740	3.317	12.670	3.093	-14,04%	-6,75%
COSTA	7.781	2.826	8.698	2.978	11,79%	5,37%
PUERTO RICO (EEUU)	7.585	3.600	8.380	3.930	10,48%	9,14%
POLONIA	7.607	2.476	8.126	2.455	6,82%	-0,84%
CHILE	9.820	5.536	7.782	4.980	-20,75%	-10,03%
PANAMA	8.600	4.769	7.560	4.411	-12,10%	-7,50%
HONG KONG	8.990	4.210	7.503	3.609	-16,54%	-14,29%
TAIWAN	5.229	2.569	6.955	3.148	33,01%	22,54%
AUSTRALIA	5.205	2.723	6.462	3.087	24,16%	13,39%
SINGAPUR	5.659	2.829	5.993	3.172	5,91%	12,13%
BOLIVIA	4.670	2.038	5.811	2.074	24,43%	1,74%
EMIRATOS ARABES	4.933	1.784	5.423	2.284	9,94%	28,07%
COREA REPUBLICANA	4.635	2.557	5.386	2.685	16,21%	5,01%
ESTONIA	5.468	1.466	5.374	1.388	-1,71%	-5,36%
TERR. VINCULADOS A FRANCIA	2.677	685	4.347	676	62,39%	-1,22%
GUATEMALA	3.543	956	4.173	1.218	17,80%	27,39%
ESPAÑA	4.563	1.885	4.106	1.778	-10,01%	-5,68%
JAMAICA	3.378	613	3.604	731	6,69%	19,29%
SANTA LUCIA	3.690	521	3.585	548	-2,85%	5,34%
BAHAMAS	4.179	1.250	3.439	1.019	-17,73%	-18,51%
REPUBLICA DOMINICANA	3.609	1.416	3.388	1.316	-6,13%	-7,07%
LITUANIA	2.220	677	3.033	952	36,63%	40,69%
ISLANDIA	3.029	928	2.853	992	-5,83%	6,89%
TOGO	94	29	2.817	119	2909,76%	315,77%
UCRANIA	3.190	1.053	2.733	967	-14,31%	-8,13%
ANTILLAS HOLANDESAS	2.702	924	2.615	821	-3,23%	-11,16%
FILIPINAS	3.448	969	2.509	859	-27,23%	-11,32%
NUEVA ZELANDA	1.185	432	2.405	1.068	102,94%	147,18%
REPUBLICA CHECA	3.071	1.093	2.213	837	-27,94%	-23,47%
TAILANDIA	2.099	924	2.169	963	3,37%	4,18%
LETONIA	2.835	1.263	2.038	828	-28,11%	-34,41%
TIERRA DEL FUEGO	1.616	636	1.959	822	21,19%	29,13%
VIETNAM	2.300	969	1.954	745	-15,02%	-23,17%

2015

ITALIA	997	517	1.842	899	84,82%	73,93%
ISRAEL	1.981	656	1.839	669	-7,13%	1,89%
MALASIA	1.639	628	1.822	709	11,18%	12,98%
TERR.VINCULADOS AL R.U.	1.684	1.209	1.792	1.116	6,45%	-7,69%
NIGERIA	701	205	1.781	136	154,16%	-34,04%
QATAR	163	77	1.521	672	832,86%	771,32%
TRINIDAD TOBAGO	1.995	600	1.385	395	-30,55%	-34,15%
ANGOLA	476	135	1.363	284	186,42%	110,53%
NICARAGUA	1.330	433	1.300	498	-2,25%	15,07%
EL SALVADOR	907	278	1.217	408	34,10%	46,74%
AUSTRIA	1.114	649	1.163	695	4,45%	7,12%
HONDURAS	1.087	345	1.139	367	4,83%	6,57%
BIELORRUSIA	477	131	1.001	380	109,75%	190,88%
HAITI	1.101	250	996	254	-9,53%	1,63%
OTROS	16.156	5.177	15.552	5.470	-3,74%	5,65%
<b>TOTAL</b>	<b>2.074.774</b>	<b>786.742</b>	<b>1.999.947</b>	<b>783.052</b>	<b>-3,61%</b>	<b>-0,47%</b>

Total exportaciones 2013 Vino Fraccionado.

Del 100% de las exportaciones de vino fraccionado en el año 2013, el **33, 17%** se hizo a Estados Unidos, principal consumidor de vinos argentinos. Se destaca un crecimiento con respecto al año 2012 del casi el 5% (medido en hectolitros) en las exportaciones a ese país.

2015

Se clasificará ahora estos valores según el tipo de envase:

Tabla 7. Exportaciones vino fraccionado según tipo de envase:<sup>32</sup>

Tipo de envase	2012		2013		Var %13/12
	Hectolitros	%S/ Total	Hectolitros	%S/ Total	
En damajuanas	275	0,01%	205	0,01%	-25,41%
En botellas	1.869.001	90,08%	1.831.156	91,56%	-2,02%
En tetra brik	179.410	8,65%	146.605	7,33%	-18,28%
Otros	26.088	1,26%	21.980	1,10%	-15,75%
Fraccionado	2.074.774	56,74%	1.999.947	63,5%	-3,61%
Granel	1.581.656	43,26%	1.150.548	36,5%	-27,26%
Total	3.656.429	100,00%	3.150.495	100,0%	-13,84%

Del total de vino fraccionado que se exporta desde Argentina, la mayoría se hace en envase del tipo botella correspondiente a un 91,56%. Si se comparan los hectolitros exportados en este tipo de envase, en el año 2013 hubo una disminución del 2,02% con respecto al 2012.

<sup>32</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013

2015

Despachos al consumo interno

En la siguiente tabla se detallará la evolución del consumo interno según el tipo de vino y el color.

Tabla 8. Despachos al consumo interno según tipo y color:<sup>33</sup>

Tipo de Vino y Color	2012		2013		Var. % 13/12
	Hectolitros	% S/ total	Hectolitros	Part. %s/total	
Sin Mención de Varietal	7.645.148	76,06%	7.819.629	75,54%	2,28%
<i>Blanco</i>	1.796.478	23,50%	1.621.273	20,73%	-9,75%
<i>Color</i>	5.848.669	76,50%	6.198.355	79,27%	5,98%
Varietal	1.905.096	18,95%	2.009.191	19,41%	5,46%
<i>Blanco</i>	297.743	15,63%	260.817	12,98%	-12,40%
<i>Color</i>	1.607.353	84,37%	1.748.374	87,02%	8,77%
Otros	500.684	4,98%	523.346	5,06%	4,53%
<i>Blanco</i>	441.409	88,16%	462.943	88,46%	4,88%
<i>Color</i>	43.089	8,61%	43.506	8,31%	0,97%
<i>S/Determinar</i>	16.186	3,23%	16.897	3,23%	4,39%
Total Blanco	2.535.631	25,23%	2.345.033	23,33%	-7,52%
Total Color	7.499.111	74,61%	7.990.235	79,50%	6,55%
<b>TOTAL</b>	<b>10.050.928</b>	<b>100,00%</b>	<b>10.352.165</b>	<b>100,00%</b>	<b>3,00%</b>

En los vinos con mención del varietal predominan los vinos de color sobre los blancos con una participación de 87,02% y 12,98% respectivamente. Los vinos blancos pertenecientes a esta clasificación tuvieron una disminución del 12,40% en el 2013 con respecto al 2012, no así los vinos de color que aumentaron un 8,77%. El consumo con mención de varietal tuvo un ligero crecimiento en 2013, dicha categoría solo ocupa el 19,41% del total de vinos destinados al consumo interno.

<sup>33</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013

2015

Según el tipo de envase se detallan los datos a continuación:

Tabla 9. Despachos al consumo interno según Envase<sup>34</sup>

Tipo de envase	2012		2013		Var % 13/12
	Hectolitros	% s/ total	Hectolitros	% s/ total	
En Damajuanas	501.482	4,99%	439.440	4,24%	-12,37%
En Botellas	5.254.762	52,28%	5.718.128	55,24%	8,82%
<i>*De 651 a 750 cm<sup>4</sup></i>	3.942.890	75,03%	4.181.653	73,13%	6,06%
<i>*De 1001 a 1500 cm<sup>3</sup></i>	851.802	16,21%	1.022.189	17,88%	20,00%
<i>*Otras</i>	460.070	8,76%	514.285	8,99%	11,78%
En Tetra Brik	4.277.027	42,55%	4.178.826	40,37%	-2,30%
Otros	4.212	0,04%	4.315	0,04%	2,45%
Fraccionado	10.037.483	99,87%	10.340.708	99,89%	3,02%
Granel	13.445	0,13%	11.458	0,11%	-14,78%
Total	10.050.928	100%	10.352.166	100%	3,00%

El 55,24% de los vinos para consumo interno se negoció en botellas con alza del 8,82% con respecto al 2012 y con suba del 6,06% en los envases de 651 a 750 cm<sup>3</sup>, los cuales conforman el 73,13% de esta forma de distribución.

De acuerdo a la totalidad de los datos con anterioridad expuestos, se pudo obtener las siguientes conclusiones:

El consumo per cápita mostró un ascenso del 2%, lo cual demuestra que el vino sigue siendo una de las bebidas preferidas por los argentinos y que el mismo sigue incorporando adeptos, como consecuencia de ser un mercado que ofrece productos en gama de precios muy amplios, permitiendo a todos los sectores de la sociedad adquirir el mismo.

Del total de vinos comercializados se resaltaré la disminución que se presentó en las exportaciones. De acuerdo a consultas hechas a especialistas (productores de uva, bodegueros, enólogos) la misma se debe en mayor medida a la devaluación que viene afrontando la moneda argentina y al rápido crecimiento del índice de inflación, lo cual tiene como consecuencia una pérdida de competitividad en el exterior, dado que ciertos insumos como por ejemplo barricas y algunos insumos secos provienen del exterior.

<sup>34</sup> Fuente INV, Datos relevados hasta Diciembre 2013

Se distinguirá también el principal destino de los vinos argentinos en el exterior, dado que Estados Unidos es uno de los mercados donde se pretende comercializar el producto. Esto nos otorga una pauta de que el vino argentino es distinguido en dicho lugar, que los consumidores se encuentran familiarizados y que existen canales de ventas donde insertarlo.

El aumento de despachos autorizados al consumo interno se ve respaldado por el aumento del consumo per cápita; pero hay que señalar que el mismo no representa el consumo final, muchas veces el aumento en despachos puede verse influenciado por políticas de stock, para evitar suba de precios por parte de quienes lo adquieren.

Se presenta de manera positiva el aumento del 5,45% en el caso de los despachos con mención de varietal, por ser una característica del producto, al igual que la preferencia por envases de 750 cm<sup>3</sup> que cerró su comercialización en alza.

En Argentina no se han encontrado estudios estadísticos actuales con datos fehacientes acerca de consumo de vino por edad y sexo. De acuerdo a lo investigado en revistas y artículos pertenecientes al rubro, el consumidor particular medio es un varón de más de 30 años que consume el producto de forma habitual, centrándose la demanda en edades entre 40 y 60 años. Sin embargo, las actuales tendencias hacen que el sexo femenino vaya ganando peso como público objetivo, que tradicionalmente se ha decantado por otros productos sustitutos.

Otros datos de interés:

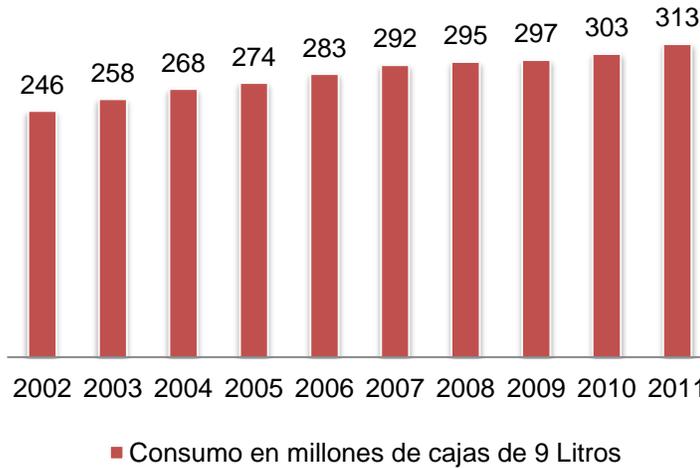
En Argentina existe una gran variedad de ferias y eventos relacionados con el vino, donde los distintos competidores presentan sus productos (nuevos y existentes), además de varios concursos nacionales donde éstos participan para hacer conocidos los mismos.

Para la promoción se utilizan revistas, publicidades en medio televisivo y se destaca la participación que las redes sociales están teniendo en los últimos tiempos.

-Mercado externo

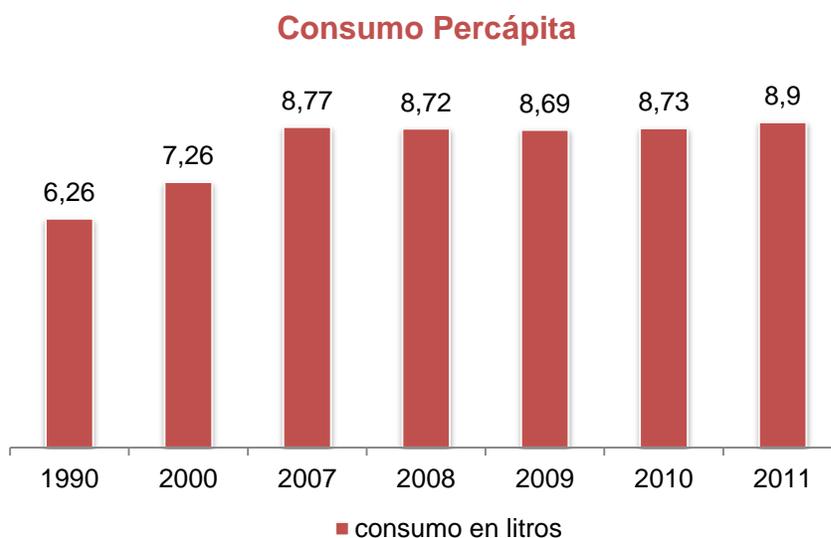
El consumo de vino en Estados Unidos ha ido aumentando de forma constante en los últimos años a un ritmo en torno a un 3% anual con una desaceleración en 2008 y 2009 (Tasas del orden del 1%). El año 2011 reveló una mejoría con un crecimiento del 3,5 %. En el 2012 el consumo del vino continuó creciendo obteniéndose una cifra de 29 Mhl. Esta cifra es solo inferior a la de Francia y se aleja cada vez más del tercer país en el ranking mundial, Italia. Aunque Estados Unidos es el segundo consumidor en cuanto a volumen, se haya en el puesto décimo tercero en consumo per cápita de acuerdo a estadísticas del año 2011<sup>35</sup>.

**Consumo en Estados Unidos**



<sup>35</sup> Fuente: *Wine Handbook 2012*

2015



Considerando Población total (valores anuales)

De acuerdo al consumo según tipo de vino, la siguiente tabla muestra que el vino de mesa es el preferido por este país con el 91,9%, seguido por los espumosos con un 4,9%

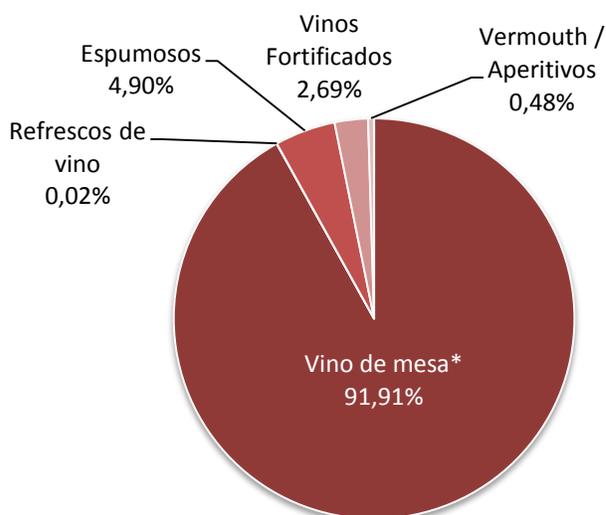
Tabla 10. Consumo por categorías en millones de cajas de 9 Litros<sup>36</sup>

Detalles	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Vino de mesa*	258	267	270	272,1	278,3	287,1
Refrescos de vino	0,25	0,2	0,15	0,1	0,08	0,065
Espumosos	13,4	13,6	13,6	14,2	14,6	15,3
Vinos Fortificados	9,6	9,5	9,3	8,9	8,6	8,4
Vermouth / Aperitivos	1,8	1,8	1,7	1,7	1,6	1,5
Total	283,05	292,1	294,75	297	303,18	312,365

(\*) El Vino de mesa en Estados Unidos se refiere a vinos que no sean espumosos ni fortificados.

<sup>36</sup> Fuente: Wine handbook 2012

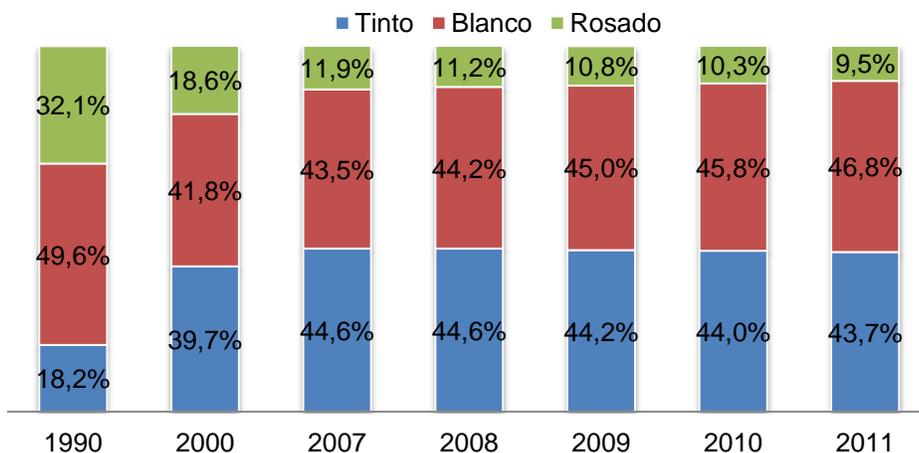
2015



Los vinos norteamericanos no tienen la tradición europea de denominación de origen (D.O.C) y se destacan por ser la mayoría monovarietales, siendo el chardonnay la principal variedad de la producción nacional seguida por White zinfandel, Sauvignon blanc, Merlot y Cabernet Sauvignon en segundo, tercer, cuarto y quinto lugar respectivamente.

Dentro de los vinos de mesa, el consumo de los norteamericanos se caracteriza por tener una mayor inclinación a los vinos blancos por sobre los tintos.

### Evolución de la cuota de mercado en volumen según color



El cambio de tendencia en la última década en lo referente al vino tinto ha sido paralelo al aumento del consumo del vino por parte de los varones, que han pasado de constituir el 38 % de los consumidores habituales de vino en el 2000 al 49 % en el 2012.

El vino tinto es el claro preferido entre los hombres, el 51% indicó beber tinto en el 2011. Las preferencias de color femeninas están repartidas: un 39% elige beber vino blanco, un 37 % tinto y un 24% tiene preferencia por el rosado<sup>37</sup>.

La distribución geográfica del consumo del vino se muestra a continuación. Cabe destacar que en esta tabla se muestran los principales 20 Estados consumidores de vino y se menciona si el estado es controlado o no. Se considera Estado controlado aquel en el que el gobierno distribuye las bebidas alcohólicas. Hay 18 Estados y Condados controlados, aunque la fórmula varía de Estado a Estado, generalmente el Estado actúa como mayorista de licores, y en algunos casos también como mayoristas de vinos. En 12 Estados, el gobierno opera o controla los comercios minoristas también. Se considera Estado no controlado aquel en donde el gobierno no participa activamente en la distribución de licores y vinos.

---

<sup>37</sup> Fuente: wine market Council. *The US Wine Market 2012*.

2015

Tabla 11. Consumo según Estados en millones de cajas de 9 Litros<sup>38</sup>

Estado	Tipo de Estado	Consumo total 2011 (miles de cajas de 9 Litros)	Consumo Per Cápita en adultos 2011 (Litros)
California	NC	56.408,00	18,43
Florida	NC	25.760,00	17,06
Nueva York	NC	24.951,00	15,2
Nueva Jersey	NC	14.153,00	19,32
Texas	NC	14.017,00	7,65
Illinois	NC	13.912,00	13,89
Massachusetts	NC	12.048,00	20,59
Washington	EC	9.745,00	16,84
Virginia	EC	9.156,00	14,14
Ohio	EC	8.730,00	9,32
Michigan	EC	8.431,00	10,32
Pennsylvania	EC	7.864,00	7,62
Carolina del Norte	EC	6.986,00	9,47
Arizona	NC	6.866,00	14,45
Georgia	NC	6.415,00	8,66
Maryland	NC	5.637,00	12,1
Wisconsin	NC	5.576,00	12,1
Connecticut	NC	5.507,00	17,75
Oregon	EC	5.207,00	15,82
Colorado	NC	4.961,00	12,17
Total 20 Primeros		252.330,00	13,79
Total Estados NC		241.190,00	10,33
Total Estados C		71.170,00	10,38
<b>Total EE.UU.</b>		<b>312.360,00</b>	<b>12,52</b>

<sup>38</sup> Fuente: Wine handbook 2012; Población adulta: Población mayor a 21 años

Estos 20 principales Estados reúnen el 73% de la población, y es donde se concentra casi el 81% del consumo de vino.

Según el tipo de Estado, el 77% del vino se consume en Estados NC, el cual corresponde al 72,5% del total de la población adulta.

California, el principal Estado en cuanto a consumo, viene registrando una tendencia al alza desde el 2006 hasta el 2011 de donde datan los últimos valores a los cuales se pudo tener acceso. Durante este periodo se registró un aumento del 10,36%.

California ocupa el tercer lugar en consumo per cápita con una media registrada en 2011 de 18,42% luego de Massachusetts y Nueva Jersey.

En Estados Unidos el consumo de vino importado según el tipo de vino se clasifica de la siguiente manera:

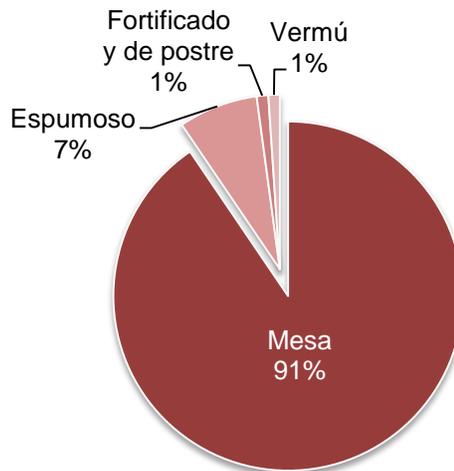


Tabla 12. Consumo de vino importado por tipo (en caja de 9 litros)<sup>39</sup>

Tipo	2006	2007	2008	2009	2010	2011	var% 11/6	% s/total
Mesa	66.900.000	70.500.000	69.250.000	67.600.000	67.000.000	66.550.000	-0,52%	90,51%
Espumoso	4.900.000	5.065.000	4.970.000	5.010.000	5.065.000	5.410.000	10,41%	7,36%
Fortificado y de postre	845.000	830.000	820.000	805.000	790.000	790.000	-6,51%	1,07%
Vermú	940.000	915.000	880.000	870.000	790.000	775.000	-17,55%	1,05%
<b>Total</b>	<b>73.585.000</b>	<b>77.310.000</b>	<b>75.920.000</b>	<b>74.285.000</b>	<b>73.645.000</b>	<b>73.525.000</b>	<b>-0,08%</b>	<b>100,00%</b>

El vino de mesa, es el vino importado más consumido por los norteamericanos, seguido por el vino espumoso en segundo lugar, pero con una participación mucho menor que el anterior mencionado.

De modo similar al consumo total de vino, las cifras de importación son elevadas, pero dada la población de Estados Unidos, el consumo de vino importado por habitante no es muy alto: el consumo total per cápita fue de 12,52 litros, mientras que el consumo de vino importado per cápita quedaría por debajo de los 3 litros.

Se analizará el consumo de vinos importados por Estado teniendo en cuenta la misma consideración que se hizo con anterioridad en lo referente a Estados Controlados y No Controlados Y diferenciándolo a su vez según tipo de vino.

<sup>39</sup> Fuente: *Wine handbook 2012; Población adulta: Población mayor a 21 años*

Tabla 13: Consumo de vino importado por Estado en millones de cajas de 9 Litros<sup>40</sup>

Estado	Tipo	Mesa	Espumoso	Fortificado	Vermu	Total	%s/ total
New York	NC	8.962.610	732.530	97.670	155.270	9.948.080	14%
California	NC	7.470.210	663.440	200.690	80.940	8.415.280	11%
Florida	NC	6.760.900	459.660	22.930	75.970	7.319.460	10%
Illinois	NC	3.817.900	617.860	47.440	107.850	4.591.050	6%
New Jersey	NC	3.555.140	255.280	35.240	32.230	3.877.890	5%
Texas	NC	3.165.920	263.750	25.650	16.920	3.472.240	5%
Massachusetts	NC	2.890.850	211.620	24.360	43.490	3.170.320	4%
Ohio	EC	2.275.170	252.460	29.840	28.050	2.585.520	4%
Pennsylvania	EC	1.946.900	181.400	23.850	43.240	2.195.390	3%
Michigan	EC	1.808.850	324.350	13.040	3.130	2.149.370	3%
Virginia	EC	2.034.060	61.310	4.880	10.590	2.110.840	3%
North Carolina	EC	1.543.140	40.720	35.340	1.680	1.620.880	2%
Maryland	NC	1.378.140	66.050	34.280	19.940	1.498.410	2%
Wisconsin	NC	1.464.910	24.580	4.040	4.160	1.497.690	2%
Connecticut	NC	1.341.440	112.610	11.670	29.060	1.494.780	2%
Missouri	NC	1.307.570	98.650	17.140	7.050	1.430.410	2%
Minnesota	NC	1.157.000	66.500	2.730	5.010	1.231.240	2%
Washington	EC	1.033.890	83.570	15.240	8.200	1.140.900	2%
Arizona	NC	980.490	65.400	2.450	2.240	1.050.580	1%
Indiana	NC	911.680	67.700	10.770	9.240	999.390	1%
<b>Total 20 Primeros</b>		<b>55.806.770</b>	<b>4.649.440</b>	<b>659.250</b>	<b>684.260</b>	<b>61.799.720</b>	<b>84%</b>
<b>Total NC</b>		<b>45.164.760</b>	<b>3.705.630</b>	<b>537.060</b>	<b>589.370</b>	<b>49.996.820</b>	<b>68%</b>
<b>Total EC</b>		<b>10.642.010</b>	<b>943.810</b>	<b>113.840</b>	<b>80.820</b>	<b>10.625.470</b>	<b>14%</b>
<b>Total</b>		<b>66.550.000</b>	<b>5.410.000</b>	<b>790.000</b>	<b>775.000</b>	<b>73.525.000</b>	<b>100%</b>

El principal consumidor de vino importado es el Estado de New York, con una participación del 14%, siendo el vino de mesa el preferido por los consumidores de este lugar, seguido por el Estado de California con una participación del 11%.

<sup>40</sup> Fuente: Wine handbook 2012; Población adulta: Población mayor a 21 años

2015

Se destaca en el país el fuerte crecimiento de importaciones de los vinos australianos, argentinos y chilenos. Argentina ocupa el tercer lugar en importaciones en este país de acuerdo a datos del 2011.

Tabla 14: Consumo de vino importado por País en miles de cajas de 9 Litros<sup>41</sup>

Ranking	País	En miles de cajas de 9 Litros							Var%12/11	% 2012 S/Total
		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012		
1	Italia	25.413	27.686	26.111	25.392	27.399	31.525	31.710	1%	25%
2	Australia	23.836	22.508	21.353	26.861	23.517	20.354	22.724	12%	18%
3	Argentina	4.354	7.270	8.738	8.627	9.746	14.452	19.172	33%	15%
4	Chile	5.882	6.642	7.412	15.365	13.522	13.059	18.192	39%	14%
5	Francia	13.192	13.995	12.214	10.194	10.090	10.929	12.474	14%	10%
6	España	4.736	5.122	5.257	5.181	5.941	8.147	9.044	11%	7%
7	Nueva Zelanda	1.621	2.185	2.185	2.517	3.522	3.656	4.562	25%	4%
8	Alemania	3.048	3.414	3.207	2.902	3.370	3.209	2.931	-9%	2%
9	Canadá	83	248	823	1.086	1.555	2.238	2.687	20%	2%
10	Sudáfrica	1.132	1.189	1.800	1.599	1.464	1.311	2.575	96%	2%
Total 10		83.297	90.260	89.099	99.726	100.125	108.881	126.072	16%	98%
<b>Total Países</b>		<b>85.756</b>	<b>93.034</b>	<b>91.671</b>	<b>102.435</b>	<b>103.559</b>	<b>112.178</b>	<b>129.057</b>	<b>15%</b>	<b>100%</b>

<sup>41</sup> Fuente: Wine handbook 2012; US international trade comisión (Partida 2204 Vino de uvas frescas, incluso fortificado, mosto de uva excepto del de la partida 2009)

2015

Se presentará la misma información pero discriminando las importaciones según miles de dólares:

Tabla 15: Consumo de vino importado por País en miles de dólares<sup>42</sup>

Ranking	País	En miles de dólares							Var%12/11	% 2012 S/Total
		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012		
1	Italia	1.148.665	1.262.935	1.286.480	1.172.849	1.253.365	1.489.715	1.470.364	-1%	29%
2	Francia	1.286.115	1.432.849	1.412.593	965.994	988.767	1.225.600	1.342.221	10%	27%
3	Australia	761.045	791.132	694.393	638.402	603.209	553.341	530.932	-4%	11%
4	Argentina	91.854	131.559	183.048	215.366	269.706	340.834	402.451	18%	8%
5	España	233.596	266.476	279.667	241.245	264.755	296.516	343.296	16%	7%
6	Chile	167.114	207.029	223.708	272.225	274.373	293.539	316.978	8%	6%
7	Nueva Zelanda	103.450	145.484	145.490	152.576	197.522	199.669	248.582	24%	5%
8	Alemania	119.663	143.942	146.820	120.407	139.132	143.312	127.187	-11%	3%
9	Portugal	66.002	70.390	67.956	59.681	67.455	72.156	71.722	-1%	1%
10	Sudáfrica	42.390	41.644	44.481	39.846	45.080	44.660	59.739	34%	1%
Total 10		4.019.894	4.493.440	4.484.636	3.878.591	4.103.364	4.659.342	4.913.472	5%	98%
<b>Total Países</b>		<b>4.082.389</b>	<b>4.567.065</b>	<b>4.554.669</b>	<b>3.943.582</b>	<b>4.192.981</b>	<b>4.760.766</b>	<b>5.003.994</b>	<b>5%</b>	<b>100%</b>

<sup>42</sup> Fuente: Wine handbook 2012; US international trade comisión (Partida 2204 Vino de uvas frescas, incluso fortificado, mosto de uva excepto del de la partida 2009)



2015

Las importaciones de vino en Estados Unidos crecieron un 16% en volumen y un 5% en valor siendo un total de 1.161,5 millones de litros de vino por un total de 5.003,9 millones de dólares, alcanzando valores históricos en ambos aspectos y superando la barrera de los 5 millones por primera vez.

Los verdaderos protagonistas en buen crecimiento de las importaciones en volumen son los llamados proveedores del nuevo mundo: Argentina y Chile ganan cuota como tercer y cuarto proveedor respectivamente, el primero con un crecimiento en volumen del +32,7% y +39,3% el segundo. En valor Argentina creció un 18% y gana cuota como cuarto proveedor con 402,45 millones de dólares, mientras que Chile sustituye a España en la quinta plaza al facturar un 17% más que en 2011 hasta los 343,3 millones

Teniendo en cuenta las importaciones de vinos a granel, el resultado de la evolución según esta variable es la siguiente:



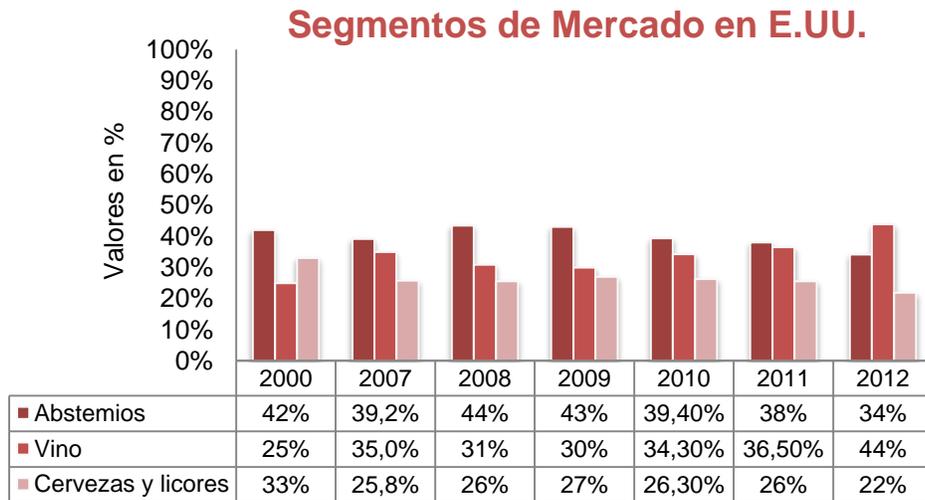
Tabla 16: Importaciones a granel en miles de litros<sup>43</sup>

Ranking	País	Importaciones a granel en miles de litros							Var%12/11	% 2012 S/Total
		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012		
1	Argentina	16.761	37.139	39.929	27.093	26.104	65.840	110.662	68%	30%
2	Chile	845	1.163	6.262	70.405	53.299	52.711	102.045	94%	28%
3	Australia	45.570	24.066	25.656	90.804	64.309	49.856	83.503	67%	23%
4	España	1	42	103	0	968	17.412	19.482	12%	5%
5	Nueva Zelanda	140	24	882	3.811	8.351	9.789	15.485	58%	4%
6	Sudáfrica	677	988	7.777	5.652	3.663	3.128	13.956	346%	4%
7	Francia	13.842	18.668	15.582	8.814	3.709	2.061	10.256	398%	3%
8	Italia	2.085	6.495	12.838	7.256	3.776	8.337	7.946	-5%	2%
9	Alemania	1.386	984	987	1.393	823	673	866	29%	0%
10	Portugal	313	322	320	390	360	405	483	19%	0%
Total 10		81.620	89.891	110.336	215.618	165.362	210.212	364.684	73%	100%
<b>Total Países</b>		<b>81.722</b>	<b>91.526</b>	<b>111.490</b>	<b>218.152</b>	<b>168.088</b>	<b>210.216</b>	<b>365.089</b>	<b>74%</b>	<b>100%</b>

<sup>43</sup> Fuente: Wine handbook 2012

**Características del Consumidor:**

Según un estudio realizado por el **Wine Market Council**, en el 2012 continuó la tendencia alcista en la proporción de consumidores de vino en el mercado de bebidas alcohólicas en EE.UU. Este porcentaje sigue siendo mayor que el de principios de la década. Con respecto al 2011 un 7,5% más de consumidores eligieron esta bebida<sup>44</sup>



<sup>44</sup> Fuente: Wine Market Council, *The US Market consumer trend and analysis*. Los tres segmentos reflejados en la tabla abstemios, cervezas y licores y bebedores de vino se presentan como categorías excluyentes unas de otras, haciendo alusión a la principal preferencia del consumidor.

Tabla 17: Consumo de Bebidas alcohólicas en millones de litros<sup>45</sup>

Categoría	2006	2007	2008	2009	2010	2011	variación 11/6
Cerveza	23.750	24.068	24.189	23.750	23.326	22.943	-3,40%
Vino	2.608	2.707	2.718	2.737	2.771	2.866	9,89%
Destiladas	1.594	1.650	1.666	1.681	1.711	1.783	11,86%
Otras*	609	598	568	515	530	659	8,21%
<b>Total</b>	<b>28.561</b>	<b>29.023</b>	<b>29.140</b>	<b>28.682</b>	<b>28.338</b>	<b>28.251</b>	<b>-1,09%</b>

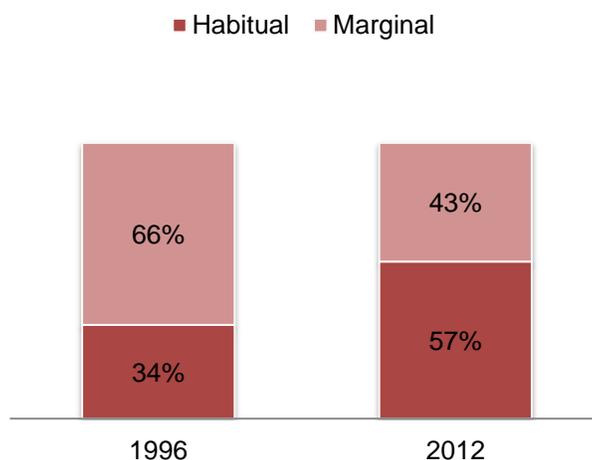
Dentro del consumo de bebidas alcohólicas, el vino ha sido la bebida que más ha aumentado desde el 2005. Sin embargo Estados Unidos sigue siendo un importante consumidor de Cerveza.

### Segmentación de los consumidores del vino:

Por frecuencia: de acuerdo a un estudio realizado por el **Wine Market Council**, el 57% de la población mayor de edad consume vino una o más veces por semana, distinguiendo a esta categoría como consumidores habituales. El otro 43% entraría en el rango de consumidores marginales, con frecuencias de consumo menores.

Los consumidores habituales que representan el 25% de la población adulta son responsables del 93% del consumo total (Datos 2012).

### Frecuencia de Consumición



<sup>45</sup> Fuente: *The U.S Wine market 2012*

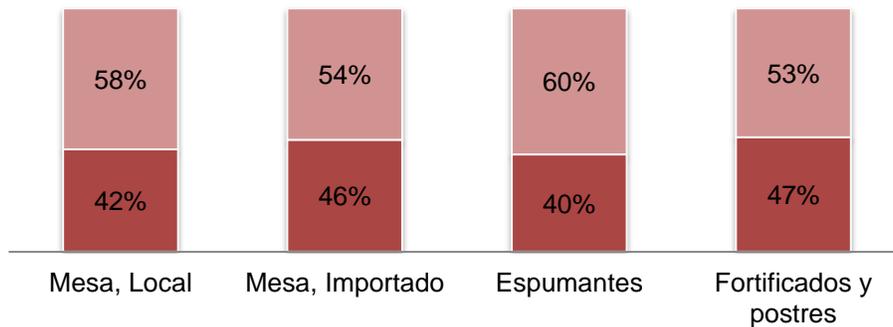
Por sexo: las mujeres son las mayores consumidoras de vinos, y su dominio es mayor en la categoría espumosos.

Tabla 18: Consumo de vino por sexo<sup>46</sup>

Detalle	2011	
	Habituales	marginales
Hombres	47%	NA
Mujeres	53%	NA

**Sexo**  
**(Datos referidos al 2011)**

■ Hombre ■ Mujer



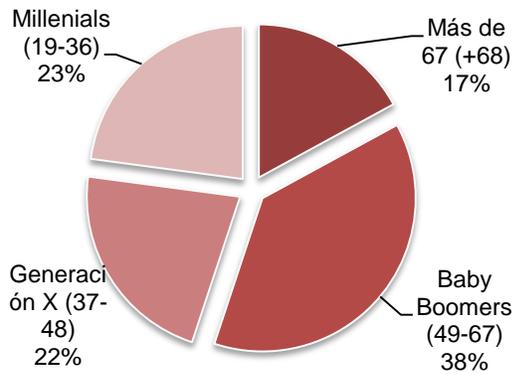
Por edad: como puede observarse en la siguiente tabla los baby boomer, representan el 40% de los consumidores habituales de vino. Esto puede convertirse en un problema si las generaciones posteriores no aumentan su consumo, dado el progresivo envejecimiento de esta generación. Sin embargo los datos apuntan a un crecimiento muy significativo del número de consumidores habituales; +116% desde el 2011. Este aumento se ha visto muy reflejado sobre todo en la generación X y los Millenials (96% y 162% respectivamente desde el 2011). Hay que señalar que estas generaciones consumen más vino que los baby boomer a su edad, lo que apunta a un crecimiento duradero del consumo de vino.

<sup>46</sup> Fuente: *The U.S Wine market 2012*; El estudio realizado por el instituto solo se centró en consumidores habituales por dicha razón no se encontraron datos para la categoría marginales.

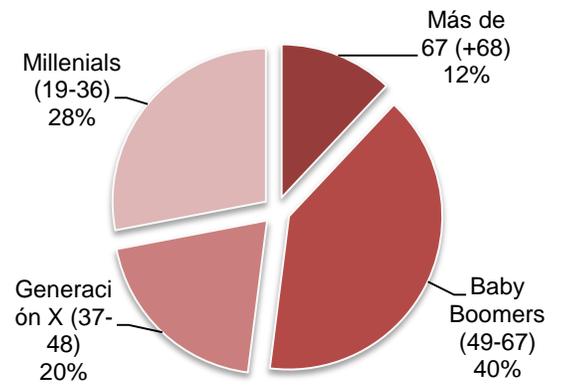
Tabla 19: Consumo de vino según edad<sup>47</sup>

Generación	Habitual 2011		Habitual 2012		Var.% 12/11
	Millones de Personas	%	Millones de Personas	%	
Más de 67 (+68)	7,9	17%	12	12%	52%
Baby Boomers (49-67)	17,6	38%	40	40%	127%
Generación X (37-48)	10,2	22%	20	20%	96%
Millenials (19-36)	10,6	23%	28	28%	164%
<b>Total</b>	<b>46,3</b>	<b>100%</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>	<b>116%</b>

Consumo 2011



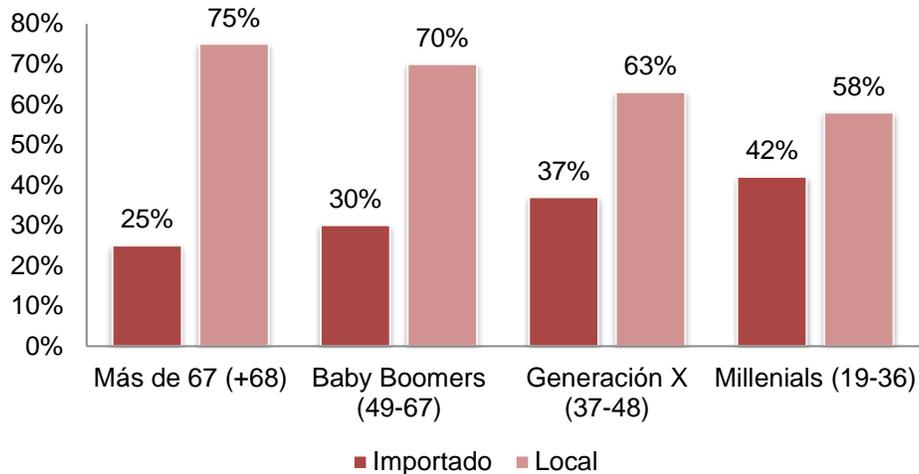
Consumo 2012



<sup>47</sup>. Fuente: The U.S Wine market 2012

2015

### Consumo por Generación



Según datos 2011, los Millenials son quienes más vino importado consumen<sup>48</sup>.

Del total del consumo las dos terceras partes son de origen Nacional. De acuerdo a datos estadísticos presentados en el 2011, los vinos importados tienen una cuota de participación del 32,5 %, diferenciado en cuotas generacionales:

El 24% de los baby boomers (nacidos entre 1946-1964) consumidores de vino consumen vino importado frente al 33% en la generación X (1965-1976) y 40 % en la generación milenio (nacidos a partir de 1977).

Otros datos de interés:

Estados Unidos es un mercado relativamente joven y la cultura del vino para el norteamericano medio aún es nueva. No es un elemento básico en la dieta, ni habitual en las comidas, sino que se asocia a un acontecimiento en especial o al menos a algo que escape a la rutina diaria.

El mercado vitivinícola se encuentra saturado, con una enorme competencia tanto en precio como en calidad. Por lo que una buena estrategia en diferenciación se vuelve esencial en este mercado.

Al consumidor estadounidense le gusta que lo aconsejen, por lo que en este mercado son de vital importancia los “*prescriptores de opinión*”.

<sup>48</sup> Fuente: Wine Market Council 2012

En Estados Unidos, no hay feria de vinos, la única convención de cierta importancia es la WSWA Convention, que reúnen anualmente a los mayores distribuidores e importadores del país.

Para la promoción se utilizan revistas y se destaca la participación que las redes sociales están teniendo en los últimos tiempos.

### Precio

El precio de los diferentes productos deberá ser definido basándose en dos mecanismos: precio existente en el mercado y precio derivado del costo de producción teniendo en cuenta los beneficios a esperar.

El instituto nacional vitivinícola provee datos estadísticos acerca de cómo son los despachos para el consumo interno según franja de precios en peso por litro.

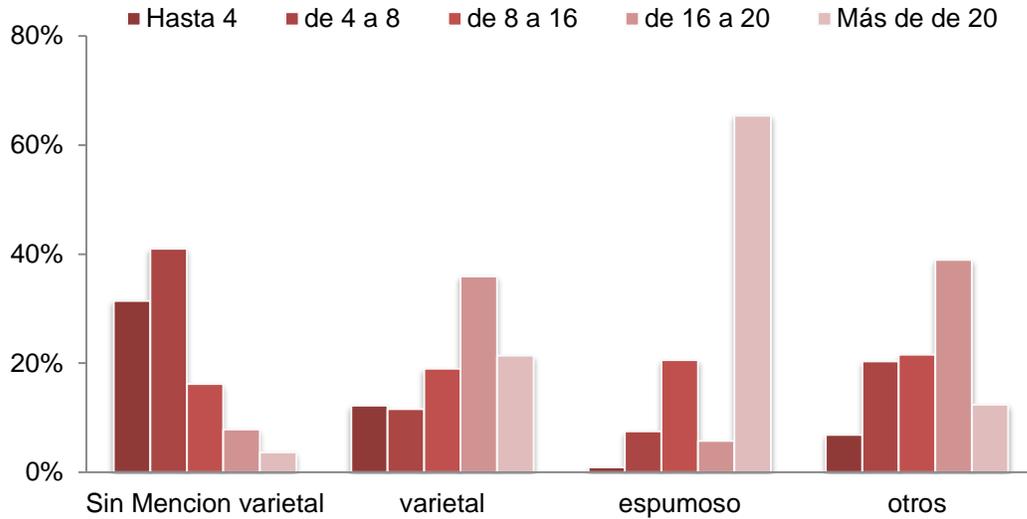
Los datos constan del periodo enero a diciembre 2013:

Tabla 20: Despachos al consumo interno según rango de precios, acumulado enero – diciembre (en hectolitros)<sup>49</sup>

Tipo de Vino	Hasta 4	de 4 a 8	de 8 a 16	de 16 a 20	Más de 20	total
sin mención de varietal	2.453.329,64	3.197.288,48	1.261.692,75	613.250,81	283.576,34	7.809.138,02
Varietal	244.911,74	231.911,19	381.436,52	721.697,02	428.991,94	2.008.948,41
Espumoso	3.554,61	29.555,78	81.302,59	22.581,28	258.252,60	395.246,86
Otros	8.706,65	25.863,89	27.411,52	49.598,59	15.794,36	127.375,01
<b>Total</b>	<b>2.710.502,64</b>	<b>3.484.619,34</b>	<b>1.751.843,38</b>	<b>1.407.127,70</b>	<b>986.615,24</b>	<b>10.340.708,30</b>
<b>%S/TOTAL</b>	<b>26,21%</b>	<b>33,70%</b>	<b>16,94%</b>	<b>13,61%</b>	<b>9,54%</b>	<b>100%</b>

<sup>49</sup> Datos obtenidos del INV.

2015



Cabe destacar que éstos son rangos de precios de bodega a vinería, supermercado o restaurante y no al consumidor final, a su vez hacen referencia a despachos y no a consumo según rango de precios, pero da una idea de cómo se distribuye el mercado local según esta variable.

Del 100% de los despachos de vinos con mención de varietal en el país, el 21,35% corresponde a la franja de precios de más de \$20 el litro. Dicha franja incluye a los vinos de media y alta gama por lo cual será en este segmento donde competirán los productos del presente estudio.

Se realizó un sondeo del Mercado local para tener una aproximación de precios de aquellos vinos que podrían competir con los productos del proyecto para luego poder evaluar la competitividad de los mismos.

2015

Tabla 21: Malbec (Precios al Público)<sup>50</sup>

Bodega	Vino	Precio
Argento	Argento Malbec	\$58,00
Callia	Callia Alta Malbec	\$40,00
CarinaE	CarinaE Malbec	\$ 71,00
Finca Gualinchay	Castillejo Malbec	\$ 69,00
Finca Las Moras	Finca Las Moras Malbec	\$ 41,00
La Rural	Cruz Alta Malbec	\$ 69,00

Tabla 22: Malbec Reserva y Gran Reserva (Precios al Público)<sup>51</sup>

Bodega	Vino	Precio
Achaval Ferrer	Achaval Ferrer Mendoza Malbec	\$160,00
Alamos	Alamos Malbec	\$88,00
Altos Las Hormigas	Altos Las Hormigas Clásico Malb.	\$117,00
Casa Bianchi	Familia Bianchi Malbec	\$92,00
Casarena	Rama Negra Reserva Malbec	\$130,00
Del Fin del Mundo	Del Fin del Mundo Reserva Malb.	\$101,00
Familia Zuccardi	Zuccardi Serie A Malbec	\$95,00

Tabla 23: Cabernet Sauvignon (Precios al Público)<sup>52</sup>

Bodega	Vino	Precio
Álamos	Alamos Cabernet Sauvignon	\$ 82,00
Casa Bianchi	Bianchi DOC Cabernet Sauvignon	\$ 41,00
Finca Las Moras	Finca Las Moras Cabernet Sauvignon	\$ 41,00
Luigi Bosca   Familia Arizu	Finca La Linda Cabernet Sauvignon	\$ 73,00
Trapiche	Trapiche Alaris Cabernet Sauvignon	\$ 40,00
Finca Gualinchay	Castillejo Cabernet Sauvignon	\$ 69,00
Merced del Estero	Mil Vientos Cabernet Sauvignon	\$ 71,00
Terrazas de Los Andes	Altos del Plata Cabernet Sauvignon	\$ 69,00
Trapiche	Trapiche Alaris Cabernet Sauvignon	\$ 41,00

<sup>50</sup> Fuente: Espacio Vino

<sup>51</sup> Fuente: Espacio Vino

<sup>52</sup> Fuente: Espacio Vino

2015

Tabla 24: Sauvignon Blanc (Precios al Público) <sup>53</sup>

Bodega	Vino	Precio
Alamos	Alamos Sauvignon Blanc	\$82.00
Casa Bianchi	Bianchi Chardonnay	\$35.00
O. Fournier	Urban Uco Sauvignon Blanc	\$73.00
Orfila	Orfila Sauvignon Blanc	\$26.00

Tabla 25: Chardonnay (Precios al Público) <sup>54</sup>

Bodega	Vino	Precio
Alamos	Alamos Chardonnay	\$82,00
Callia	Callia Alta Chardonnay	\$60,00
Martins	Martins Chardonnay	\$40,00
Navarro Correas	Los Arboles Chardonnay	\$64,00
Norton	Norton Chardonnay	\$47,00
Orfila	Orfila Roble Chardonnay	\$53,00
Trapiche	Trapiche Alaris Chardonnay	\$40,00
Viniterra	Omnium Chardonnay	\$39,00

De acuerdo a estos datos (*precios al consumidor primario y consumidor final*) y a los costos de producción que se obtendrá en el estudio técnico-financiero, donde se determinarán los mismos en detalle, se calculará el precio para los productos en cuestión.

<sup>53</sup> Fuente: *Espacio del vino*

<sup>54</sup> Fuente: *espacio del vino*

Mercado externo:

Las exportaciones según franja de precios (en dólares) de acuerdo al año 2013 fueron las siguientes:

Tabla 26: Exportaciones según Franja de precios<sup>55</sup>

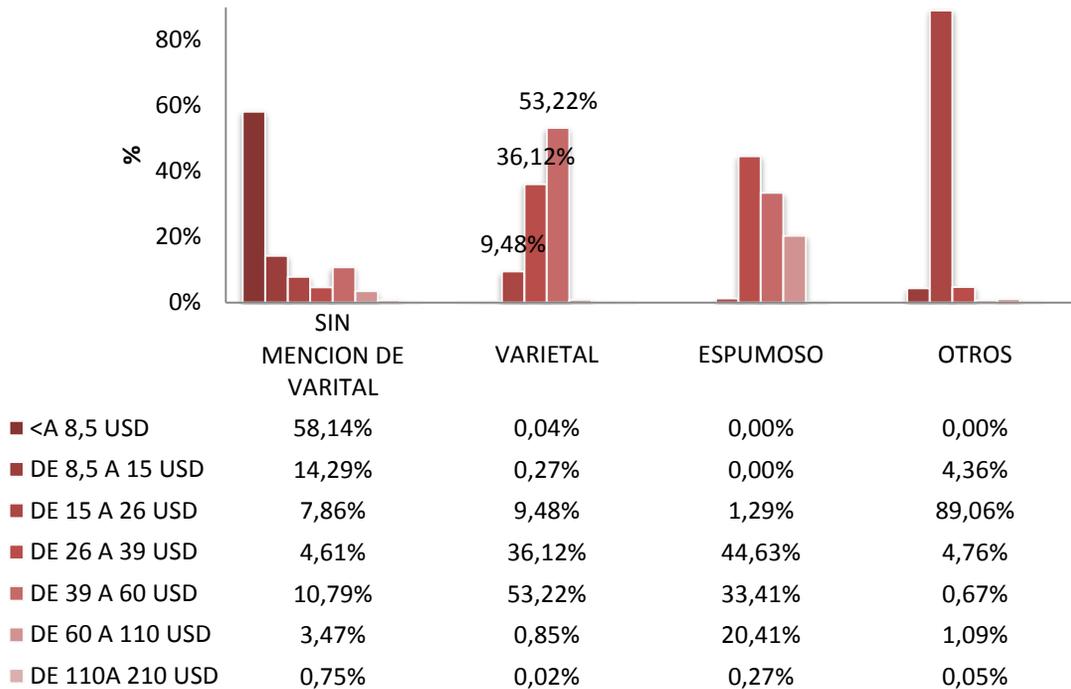
Tipo de producto	< a 8,5	De 8,5 a 15	De 15 a 26	De 26 a 39	De 39 a 60	De 60 a 110	De 110 a 210	> a 210	Total
Sin mención de varietal	144.064,70	35.420,43	19.483,62	11429,77	26.724,56	8596,09	1860,64	213,79	247.793,60
Varietal	694,76	4524,62	160.981,51	613.398,55	903.823,24	14455,79	344,51	52,25	1.698.275,23
Espumoso	-	-	474,84	16.467,85	12.327,07	7528,94	97,88	-	36.896,58
Otros	-	740,07	15123,47	808,93	114,47	185,74	8,87	-	16.981,55
Total fraccionado	144.759,46	40.685,12	196.063,44	642.105,10	942.989,34	30.766,56	2311,9	266,04	1.999.946,96
%/Total	7,24%	2,03%	9,80%	32,11%	47,15%	1,54%	0,12%	0,01%	100,00%
Enero-diciembre	166.278,49	73.917,50	228.715,30	668.631,86	901.247,91	33.498,97	2195,18	288,4	2.074.773,61
Var.% 2013/2012	-12,94%	-44,96%	-14,28%	-3,97%	4,63%	-8,16%	5,32%	-7,75%	-3,61%

<sup>55</sup> Datos obtenidos del INV.



2015

Exportaciones argentinas de vino fraccionado franja de precios (dólares) por caja 9 litros; Enero-Diciembre 2013<sup>56</sup>



Los vinos con mención de varietal que poseen el mayor porcentaje de exportación son aquellos que integran la franja de precios de 39 a 60 UDS (caja de 12 unidades). Haciendo un cálculo rápido (considerando el dólar a 8,28 \$ AR) se puede apreciar que son vinos que rondan entre los \$27 y \$41. Este precio no incluye gastos de transporte hasta el destino final ni el margen de contribución que a su vez el consumidor secundario deberá colocarle al producto para obtener ganancias, por lo que se debe tener en cuenta que el precio al cliente final termina siendo más elevado. En consecuencia un vino que en nuestro país pertenece a la categoría de gama media, en el exterior muchas veces ese mismo producto pasa a integrar la categoría de gama Premium. Sin embargo es menester destacar que al tratarse de vinos importados los mismos adquieren un toque distintivo, en consecuencia los consumidores están dispuestos a pagar un precio adicional.

<sup>56</sup> Datos obtenidos del INV

Tabla 27: Rangos de precio medio por botella 750ml en USD en EE.UU.<sup>57</sup>

Económico	3
Sub Premium	6
Premium	9
Super Premium	13
Lujo	>25

### Posicionamiento

Características de un consumidor genérico:

En general, para un consumidor promedio el vino posee una asignación de valor asociada a:

- La marca.
- El precio.
- Relación marca/precio.

Esta valoración que hace el consumidor, nos acerca a la posibilidad de tres segmentos de mercado:

El segmento que demanda una marca/símbolo por la cual los clientes están dispuestos a pagar un precio superior al promedio referencial del mercado.

El segmento que demanda un vino genérico (básico) con tal de pagar un precio por debajo al promedio referencial de mercado.

El segmento que demanda una marca/símbolo cuyo precio esté más/menos cercano al referencial del mercado.

Dentro de estas características Naos S.H. pretende encuadrarse mayormente en la categoría “C”, relación marca/precio para vinos de gama media, y lograr una inserción de la marca en el mercado de manera tal que los consumidores estén dispuestos a pagar un precio superior asociando a la misma calidad y diferenciación para vinos Premium, (categoría “A”).

<sup>57</sup> Fuente: *impact Databank Reviw and Forecast 2012.*

Se buscará la venta en casas distintivas tanto nuevas como aquellas donde ya se venía comercializando el producto, pero no se dejará de lado la venta masiva, utilizando la fuerza de venta de grandes distribuidores para que se lleguen a los distintos puntos de comercialización.

### Fuerza de ventas

En principio se destacará la necesidad de hacer llegar el producto tanto a vinerías, espacios gourmet como restaurantes, evaluando más adelante la posibilidad de entrar en el negocio de supermercados. Se contará con un equipo de vendedores capacitados para comercializar el producto en distintos sitios del país.

### Marca

La marca del producto se encuentra registrada en la actualidad. Los vinos seguirán comercializándose bajo el nombre de Naos.

A continuación se evidencia el estado de registro de la misma:<sup>58</sup>

**NAOS** X

Acta: 3043311 | Clase : 33

---

Dirección de Marcas	
...    Menu Principal    Clases Internacionales    Búsqueda por parámetros    Volver	ACTA 3043311
Presentación: 03/11/2010	Denominación: NAOS    Tipo Marca : Mixta
Domicilio legal: AVDA RIVADAVIA 4001, PISO 12° OFC. "B"	
Renov. de	Renovada por    N° Efector: -----
Datos de titulares	
Clase: 33	
Protección: Solamente	
Limitación: VINOS	
Nombre: ALBRECHT, MARIA GABRIELA 100 %	Tipo DNI: 1-Documento Nacional de Identidad:16013059
País: ARGENTINA	Cuit: 27-16013059-3
Territorio Leg. ARGENTINA	
Domicilio Real: SANJOSE 2085 B.J. MARISTA	Localidad: MENDOZA CP. 5500
Gestión del trámite	
Agente: 823 CAMPERI, GABRIEL ESTEBAN	Caracter: Autorizado
Reglamento de uso	
Número    Otorgamiento	
Prioridades	

<sup>58</sup> Fuente: <http://es.unibrander.com/argentina/92422AR/naos.html>

## Características de la marca

### Descripción del nombre<sup>59</sup>:

*“Naos, el nombre escogido para nuestro vino, evoca las antiguas naves españolas en las que llegaron las primeras cepas de Vitis vinifera al Continente Americano. Las Naos eran un tipo de navíos o buques a vela que fueron utilizadas entre el siglo XII y el siglo XVI en todas las rutas marítimas comerciales que unían Europa con el resto del mundo. Las naos más famosas fueron la nao “Santa María” de Cristóbal Colón, el más grande de los tres barcos con los que llegó al Nuevo Mundo en 1492 y la nao “Victoria” de Fernando de Magallanes y Juan Sebastián Elcano que fue la primera en circunnavegar la Tierra en 1522.*

*La imagen que ilustra la etiqueta de nuestros vinos, procede de un petroglifo indígena prehispánico, encontrado en el Valle de Uspallata, Mendoza, Argentina.*

*En esta conjunción de símbolos queremos representar que la perfecta y antigua simbiosis de los varietales del viejo mundo con las mejores cualidades de nuestra tierra mendocina dan como fruto productos nobles y dignos de ser disfrutados.”*

Algunas de las etiquetas utilizadas se expondrán en este apartado. Se piensa continuar con el mismo proveedor. Los datos del proveedor se detallan a continuación. Presupuestos y costos se incluirán en el estudio *técnico/financiero*.

### Datos del Proveedor:



Smovir, Luis, Ernesto y Eduardo.  
Suipacha N° 299 – Ciudad (5500) Mendoza  
Tel./Fax: (0261) 4-254700 / 4770.-

<sup>59</sup> Cita a través de <http://www.naoswines.com.ar/nuestrovino.php>

→ Ejemplos de etiqueta:

27/11/09

NAOS / MALBEC / APROBACION DE TEXTOS

EXPORTACION USA / 600 ETIQUETAS / 1900 CONTRAS



DETALLE DE RELIEVE EN ETIQUETA

- |                          |                           |                          |                 |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> | FONDO PANT. WARM GRAY 1 U | <input type="checkbox"/> | TROQUEL         |
| <input type="checkbox"/> | PANT. WARM GRAY 3 U       | <input type="checkbox"/> | STAMPING PELTRE |
| <input type="checkbox"/> | NEGRO                     | <input type="checkbox"/> | RELIEVE         |
| <input type="checkbox"/> | VARIETAL / 194 U          | <input type="checkbox"/> | BARNIZ MATE     |

**Etiqueta Naos Malbec 2007 (Exportación Estados Unidos)**



**Naos** MALBEC  
RESERVA 2007

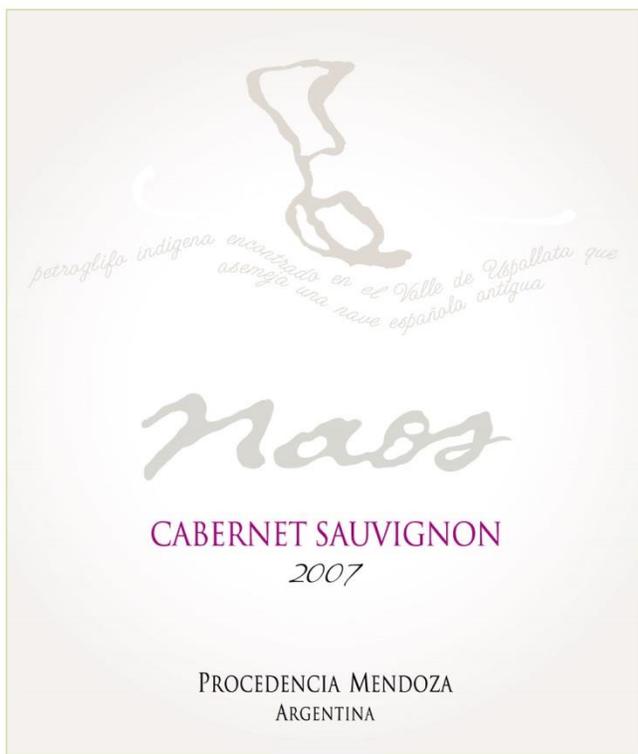
NAOS RESERVA MALBEC HA SIDO ELABORADO CON UVAS SELECCIONADAS DE NUESTROS VIÑEDOS AL PIE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES. SU COMPOSICIÓN VARIETAL ES 85% MALBEC Y 15% PETIT VERDOT. FUE CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE DE PRIMER USO DURANTE 12 MESES. DEBIDO A SU VINIFICACIÓN SIN FILTRADO PUEDEN FORMARSE PRECIPITACIONES QUE NO AFECTAN SU CALIDAD.

VINO TINTO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGA INV N° B-71555, RUCIP N° 00710, PARA E. A. ALBRECHT  
WWW.NAOSWINES.COM.AR



INV M 01002630

7 798131 170190  
BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS  
Alc. 13,8% V/V. PRODUCTO DE ARGENTINA 750 ML.



**Naos**  
CABERNET SAUVIGNON  
2007

VINO JOVEN ELABORADO CON UVAS SELECCIONADAS DE NUESTROS VIÑEDOS AL PIE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES. **COLOR:** ROJO INTENSO.

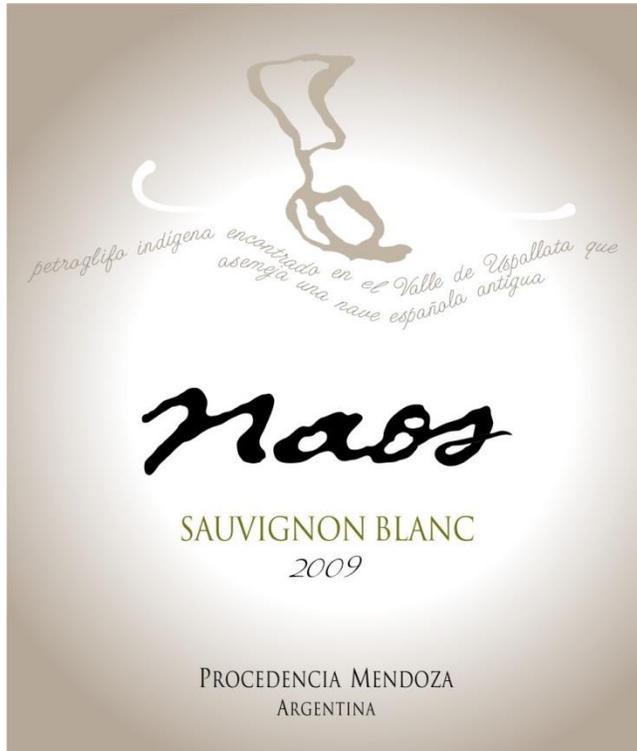
**AROMA:** A FRUTOS ROJOS, PIMIENTO VERDE Y ESPECIAS, COMBINADOS CON VAINILLA Y CARAMELO DE SU PASO POR BARRICAS DE ROBLE. **EN BOCA:** ARMÓNICO Y PERSISTENTE. **SUGERENCIA:** SERVIR A 16-18° C Y DEGUSTAR CON CARNES ROJAS, PLATOS CONTUNDENTES Y QUESOS DE SABOR INTENSO.

VINO TINTO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGA INV N° B-71555, RUCIP N° 00710, PARA E. A. ALBRECHT  
WWW.NAOSWINES.COM.AR



INV M -895343

7 798131 170039  
BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS  
Alc. 13,8% V/V. PRODUCTO DE ARGENTINA 750 ML.



2015

→ Envases

Los envases serán adquiridos de la firma Rayen Cura, hoy conocida bajo el nombre de Verallia S.A. (*grupo Saint Govain*), que anteriormente pertenecía a la familia de uno de los dueños del producto del presente proyecto.

Se describirán las botellas elegidas para c/ tipo de vino.

Tipo de bocas: para todas las presentaciones de envase se utilizará la misma boca, cuya denominación técnica según catálogo de Verallia es de tipo **californiana**.



Tipos de botellas: las botellas serán iguales para los vinos de gama media, siendo la elegida para este tipo de presentación la **Vintage color verde**, mientras que para los vinos de guarda se erigirá la **Cónica baja color verde**. Ambas presentaciones tendrán una capacidad de 750 cm<sup>3</sup>.

línea burdeos

Características



NOMBRE	187	SEPTIEMBRE	TRADICIÓN	375	CÓNICA	SEDUCCIÓN	COIHUE	COSECHA	MAIPO	MAIPO PICADA	CANADA	VINTAGE	CÓNICA BAJA	INSIGNIA
ESTANDAR												●	●	
												ESTANDAR CALIFORNIANA ROSCA	ESTANDAR CALIFORNIANA ROSCA	ESTANDAR CALIFORNIANA ROSCA
												Burdeos 750ml	Burdeos 750ml	Burdeos 750ml



VINTAGE

CÓNICA BAJA

→ Cápsulas y corchos

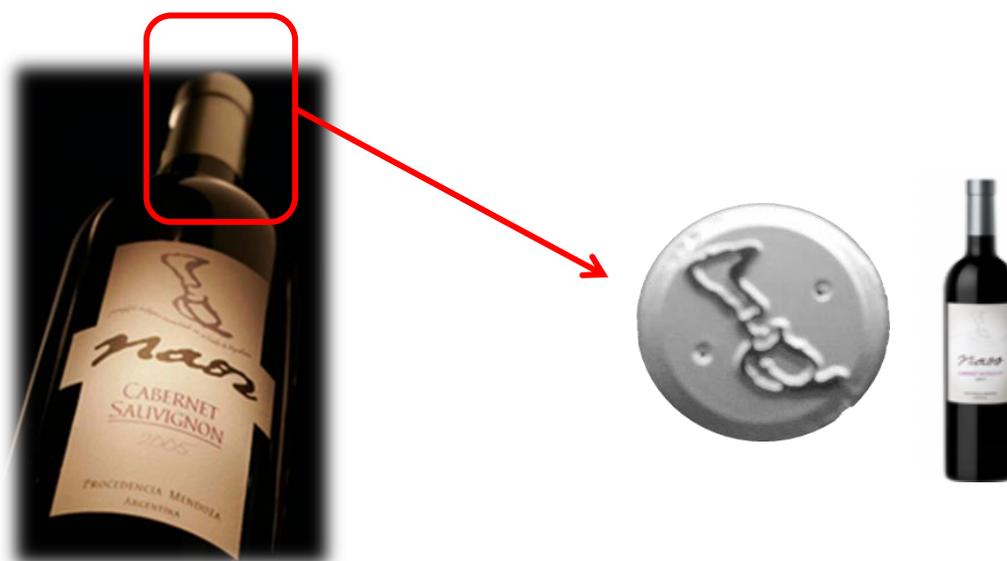
Las cápsulas serán adquiridas a través del siguiente proveedor:



MENDOZA, Carril Rodríguez Peña 3169, CP 5513, Maipú.

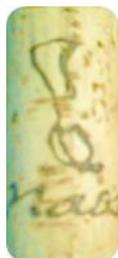
Ramondin es una empresa con capitales extranjeros, siendo la empresa líder en el mundo para este tipo de insumo.

Las cápsulas elegidas para Naos son iguales para todas las botellas, su material es el complex, presentan un color gris metálico y su extremo lleva impreso el logo de la marca.



2015

Los corchos serán sintéticos de color negro para los vinos tintos gama media, sintéticos blancos para suavignon blanc y chardonnay, y de alcornoque para los vinos reservas.



ALCORNQUE



SINTETICO

Los corchos naturales serán adquiridos a través del siguiente proveedor:

ARPEX

<http://www.arpex.com.ar>

Acceso Sur - Lateral Este Km 17 | (5507) Luján de Cuyo | Mendoza - Argentina | Tel: (+54 261) 498 6878/7782/3181

Los corchos sintéticos serán adquiridos a través del siguiente proveedor:

ALTI-CORK

Coronel L Barcala 80, Maipú, Mendoza - Tel: (0261) 497-2246; [altieri@altieri.com.ar](mailto:altieri@altieri.com.ar)

## Promoción y publicidad

Si bien Naos ya está insertada en el mercado su posicionamiento todavía es débil.

La marca cuenta con elementos relacionados a publicidad, tales como folletos, cajas para regalo, copas de vino, entre otras, pero carece de difusión mediante otros medios tales como televisivos, radiales y gráficos que tienen mayor alcance. Se deberá pensar también en descuentos por cantidad, o regalos adicionales asociados a la compra del producto (merchandising) para fidelizar al cliente.



**Análisis 5 fuerzas de Porter**



**Competidores potenciales:** en este rubro, el ingreso de nuevos competidores es constante. Cualquier nuevo competidor, cuya calidad y precio se asemeje a la de los productos del presente proyecto, representa una amenaza. Las fincas aledañas manejan cosechas de igual o mayor volumen que la finca Mi Rayen, por lo que podrían ser potenciales productores de vino. Sin embargo hasta el momento no hay indicios de una posible instalación de una planta procesadora.

**Proveedores:** La materia prima será adquirida de la misma finca donde se instalará la bodega en cuestión y de la finca ubicada en barrancas perteneciente a el ente del presente proyecto, a excepción de un porcentaje perteneciente al Valle de Uco que se utilizará para el vino gran reserva.

**Consumidores:**

Principalmente será considerado el mercado local, con énfasis en Córdoba y Mendoza sin dejar de tener la perspectiva de hacer llegar el producto a la mayor parte del país.

Los puntos donde actualmente se comercializa el producto son los siguientes:

- Córdoba
- Mendoza
- Santa Fe
- Bs. As.
- San Juan

El vino será exportado a Estados Unidos, comercializando en Los Ángeles, California. Más adelante se deberá analizar la posibilidad de acaparar consumidores en otros puntos de este país y eventualmente evaluar expandirse a nuevos mercados en el exterior.

**Sustitutos:**

En dicho estudio ya se analizó cuáles pueden ser los posibles sustitos del vino. Ver Estudio de Mercado/Sustitutos Pág. 40

2015

**Análisis FODA**



## VI. ESTUDIO LEGAL

---

En Argentina, la producción, industria y comercio vitivinícola, quedan sujetos a las disposiciones de la *Ley General de Vinos* y su reglamentación. Dicha reglamentación responde a la **LEY N° 14.878**. EL Instituto Nacional de Vitivinicultura con autarquía técnica, funcional y financiera y jurisdicción en todo el territorio nacional, es el organismo competente para entender en la promoción y el control técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícola. (Artículo 2 de dicha ley).

La **ley N° 14.878** engloba los siguientes aspectos:

Reglamentaciones del instituto y constitución del mismo.

Funciones del Organismo, dentro de las cuales se destacan la tarea de fomentar y promover la industria vitivinícola, así como de realizar investigaciones pertinentes en el tema.

Establece la clasificación de estos tipos de productos, los cuales son habilitados por el organismo en cuestión conforme Artículo 1° de la Ley N° 21.764.

Las características analíticas de los productos, los procedimientos a seguir en la extracción de muestras, los análisis y las peritaciones, así como las tolerancias analíticas admisibles y sus normas interpretativas se ajustarán a la reglamentación que dicte el instituto (Artículo 16).

A los efectos de la presente Ley, se considerará:

***“Vinos genuinos a los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. A este efecto la reglamentación fijará los grados baumé mínimos de las uvas, según las zonas y las condiciones climáticas. En consecuencia, ningún otro líquido cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino, precedido o seguido de cualquier adjetivo, excepto los especificados más adelante (Artículo 17)”***

***“ARTÍCULO 24° BIS: Los responsables de bodegas, viñedos, plantas de fraccionamiento, distribución, depósitos y fábricas de bebidas y productos a los que se refiere esta ley, así como también las personas o empresas que los transporten y las que importen o fabriquen productos destinados al uso enológico, deberán cumplimentar las exigencias de inscripción, presentación de declaraciones juradas, y demás información sobre la constancia en documentos y libros rubricados (modelo oficial) y otras que tengan por objeto una efectiva fiscalización de su actividad, en las fechas, condiciones y formas que reglamentariamente determine el***

***Instituto Nacional de Vitivinicultura; asimismo este organismo podrá paralizar el ingreso y egreso del producto en los establecimientos fiscalizados hasta tanto se dé cumplimiento a las obligaciones establecidas precedentemente y a las normas reglamentarias que en su consecuencia se dicten previa intimación. (Art. 12 Ley 23.550)”***

La ley establece también cuáles son aquellas prácticas enológicas admitidas (Artículo 19) y las prohibiciones (Artículo 20-21). Como así también cuáles serán las multas en caso de infracción (Artículo 24).

La **ley 25.163**, vinos y bebidas espirituosas de origen vínico, establece las normas generales para la designación y presentación de vinos y bebidas espirituosas de origen vínico de la Argentina. Indicación de procedencia y geográfica. Denominación de origen controlada. Protección de las IP, IG y DOC - Alcances y obligaciones. Derechos. Autoridad de aplicación. Consejo Nacional para la designación del origen de los vinos y bebidas espirituosas de naturaleza vínica. Infracciones y sanciones. Disposiciones complementarias.

A continuación se desarrollarán los artículos donde se define IP, IG Y DOC.

*“El empleo de una **indicación de procedencia** queda reservado exclusivamente para los vinos de mesa o vinos regionales. El procedimiento para la determinación del área geográfica de una Indicación de Procedencia, las condiciones de empleo y el control de esta categoría del régimen, es competencia exclusiva de la Autoridad de Aplicación de la presente ley. (Artículo 3).”*

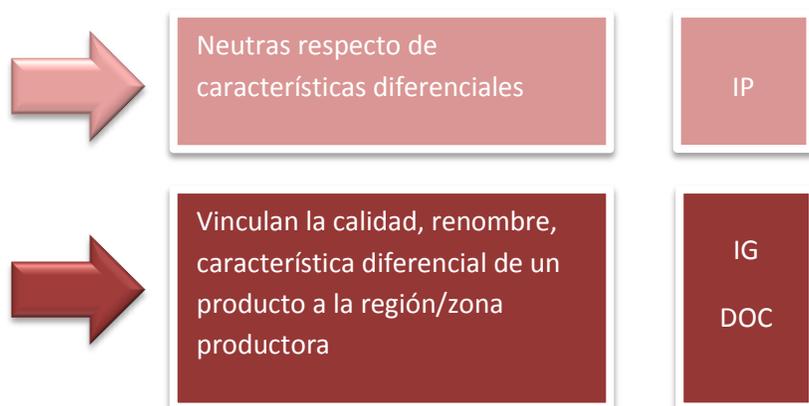
*“A efectos de la presente ley, se entiende por **Indicación Geográfica (IG)**: el nombre que identifica un producto originario de una región, una localidad o un área de producción delimitada del territorio nacional no mayor que superficie de una provincia o de una zona interprovincial ya reconocida, la IG sólo se justificará cuando determinada calidad y las características del producto sea atribuible fundamentalmente su origen geográfico. (Artículo 4).”*

*“A los efectos de la presente ley, se entiende por **Denominación de Origen Controlada (DOC)** el nombre que identifica un producto originario de una región, de una localidad o de área de producción delimitada del territorio nacional, cuyas cualidades o características particulares se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, abarcando los factores naturales factores humanos. (Artículo 13).”*

2015

Productos vitivinícolas reconocidos:<sup>60</sup>

- ✓ IG Vinos de los Valles del Famatina (Agosto 2004)
- ✓ IG Vinos de Colonia Carolla y Cordoba (Octubre 2004)
- ✓ IG Vinos de Lunlunta, Maipu, Mendoza (Julio 2005)
- ✓ DOC Vinos de Lujan de Cuyo, Mendoza (Julio 2005)
- ✓ IG Vinos de Agrelo, Lujan de cuyo, Mendoza (Noviembre 2005)
- ✓ IG Vinos de Barrancas, Maipu, Mendoza (Abril de 2006)
- ✓ DOC Vinos San Rafael, Mendoza (Febrero 2008)
- ✓ IG Vinos de Las Computas, Lujan de Cuyo, Mendoza (Fberero 2008)
- ✓ IG Vinos del El Paraiso, Maipu, Mendoza (Abril 2008)



### Normativa de etiquetado

En las **Leyes Nros. 22.362, 22.802 y 24.240**, se reglamenta lo que a marcas y condiciones de identificación de productos se refiere, determinando los Organismos de aplicación de las mismas, además del **Decreto reglamentario N° 57** del 14 de enero de 2004 de la ley 25.163, las **Resoluciones Nros. C.9** del 6 de abril de 2001, **C.2** del 7 de enero e 2002, **C.32** del 14 de noviembre de 2002, **C.37** del 16 de diciembre de 2002, **C.8** del 12 de marzo de 2003 y **C.12** del 11 de abril de 2003.

El etiquetado debe contener además, menciones que hacen en forma específica, al control que las Leyes Nros. 14.878 y 25.163.

<sup>60</sup> *Indicación Geográfica y Denominación de Origen - Ministerio de Agricultura, ganadería y pesca, Presidencia de la Nación.*

Las Resoluciones Nros. **C.9** del 6 de abril de 2001 y **C.2** del 7 de enero de 2002, establecen las exigencias de etiquetado para un eficiente y eficaz control de la actividad vitivinícola e información del consumidor.

El **anexo a la resolución nº c. 20/04** contiene las exigencias del instituto nacional de vitivinicultura para el etiquetado de productos vnicos, abarcando también las normativas referidas al etiquetado para exportar estos.

### **Permisos relacionados con el establecimiento de una bodega.**

Permisos Necesarios para Comenzar la Actividad Comercial:

- Certificado de Informaciones Previas

Este certificado indica la compatibilidad del domicilio con el uso comercial que se le necesita dar. Se solicita para todo tipo de rubro y, en especial, si se requiere edificar.

- Certificado de Calificación Técnica

Este documento tiene como objetivo calificar los aspectos técnicos de la actividad a desarrollar por la Empresa e indica los posibles riesgos que su funcionamiento pudiera generar a sus trabajadores y/o entorno, por ejemplo.

- Certificado Municipal de Zonificación
- Autorización Sanitaria
- Certificado de Calificación de Actividad Industrial
- Informe de Zonificación (emitido por la Municipalidad).
- Permiso de Edificación
- Recepción Definitiva de Obra

### **Leyes laborales**

Ley 24465; Flexibilización Laboral y de Contratos de trabajo. La misma establece el régimen de contrato de trabajo. Así mismo en lo que respecta a los trabajadores, también se deberá que tener en cuenta la Ley N° 19587 relacionada con la Higiene y Seguridad en el Trabajo así como la Ley N° 24.557 correspondiente a Riesgos del Trabajo.

En lo referente a normativas que regulan las exportaciones del producto del proyecto se debe basarse en las siguientes resoluciones: Resolución C N° 37/11, Resolución C N° 31/11, Resolución C N° 50/13, las cuales brindan el marco teórico para dicha actividad desde la presentación de la documentación hasta los análisis del producto que deben presentarse, entre otros.

## VII. ESTUDIO TÉCNICO

En el presente estudio se definirá cómo es el proceso de elaboración para la obtención de vinos tintos y blancos de media y alta gama. Se debe tener en cuenta que el proceso definitivo puede variar en mayor o menor medida según algunas variables que el enólogo puede ir definiendo en el día a día.

Para realizar este estudio, se viajó a la provincia de Mendoza y San Juan, donde se visitó la **Bodega de Cruz de Piedra**, hoy conocida ya bajo el nombre de **Argento** (*Bodega donde se terceriza el proceso de los productos en cuestión*) y la **Bodega de Callia**, donde se tuvo la posibilidad de conocer el proceso de la mano de José Morales (*Enólogo y Gerente de bodega, Callia*), del Ing. Alejandro Martín (*Jefe de Planta, Bodega Callia*) y de Adrián D' Angelo (*responsable de producción, Bodega Argento*)



Argento, Cruz de Piedra, Mendoza



Callia, Causete, San Juan

## Proceso de Elaboración

La elaboración del vino, es un proceso que puede ir cambiando de acuerdo al producto que se quiere obtener, refiriéndose por esto a la calidad del vino, si se está hablando de vinos blancos, tintos, o gasificados por ejemplo, además de los aditivos que se incorporan a lo largo de su proceso.

Al proceso para obtenerlo se lo denomina elaboración y no fabricación. Como el vino es un producto natural, puede sufrir transformaciones por lo que debe ser controlado y seguido con pericia. Como ya se dijo, el proceso del vino es una práctica muy antigua que se ha desarrollado como un arte, pero que también ha avanzado gracias a los nuevos conocimientos y descubrimientos impulsados por la ciencia. En este caso, la enología ha sido la disciplina encargada de estudiar, promover y mejorar continuamente la elaboración de los procesos de los productos vínicos.



### Materia prima del vino: el Mosto

El mosto es el jugo de uvas más o menos turbio que se utiliza de base para la elaboración del vino. La constitución del mosto es muy compleja como para describirlo completamente, por lo que solo se enumerarán en forma resumida los componentes más importantes.

- Agua

Es cuantitativamente, el constituyente más abundante del mosto, llegando a los 650 y 900 gramos por litro, según la variedad y las zonas vitícolas.

- Glúcidos

Son la esencia del vino y su denominación significa dulce, llamados también azúcares y sin la presencia de estos, el vino no sería tal ya que las levaduras lo metabolizan o transforman, es decir que lo ingieren y lo transforman en alcohol, entre otros compuestos.

- Compuestos fenólicos

Son sustancias químicas que se encuentran en el hollejo de la uva. Pueden influir de forma positiva o negativa en las cualidades organolépticas del vino, dependiendo del tipo de compuesto, ya que en algunos presentan cualidades agradables y otros no. Entre sus sustancias pueden encontrarse los ácidos fenólicos, materia colorante, flavonoles y

sustancias tánicas, cada una con características propias que influyen en la tipicidad del vino.

- Taninos

Son un grupo de sustancias diferentes entre sí, pero presentes en el vino otorgarán en su mayor o menor medida cualidades organolépticas como por ejemplo:

- Mantienen estable el color,
- Actúan como antioxidante resguardando su calidad,
- Constituyen un elemento de defensa que puede provocar la oxidación del vino, entre otras.

- Pectina, ácido péptico y sustancias pépticas

Es un compuesto natural de la uva que durante el proceso de fermentación son transformados por las levaduras y liberan alcohol metílico.

- Gomas

Están constituidas por cadenas de moléculas de azúcar que desempeñan un papel de coloide protector del vino, es decir que no dejan precipitar algunas sustancias en suspensión causando problemas para la clarificación.

- Mucilagos

Su constitución es muy parecida a la de las gomas actuando como coloide protector.

- Ácidos

Son sustancias que se encuentran naturalmente en la uva, en mayor o menor proporción, que le confieren la característica gustativa de acidez, siendo positiva o negativa según en las concentraciones que se encuentre el vino.

- Sustancias Nitrogenadas

Son sustancias muy importantes desde el punto de vista enológico ya que regulan el crecimiento de la levadura, obteniendo así una correcta y homogénea fermentación del mosto. Las sustancias nitrogenadas se encuentran especialmente en el hollaje y la cantidad de estas sustancias va a depender del cepaje, condiciones climáticas durante el año, suelo y de los abonos orgánicos.

- Sustancias minerales

Son las sustancias combustibles que se encuentran en el mosto y que la vid toma del suelo. Algunos de los minerales como el fósforo son importantes, debido a que ayudan a la levadura, interviniendo en la producción del alcohol y compuestos secundarios. Otros minerales como el calcio, magnesio y el potasio no son beneficiosos ya que cuando están presentes en el vino en forma libre dan gustos amargos.

- Vitaminas

Las que se encuentran generalmente en las uvas de forma natural son las vitaminas B1, B2, B3, B5 y B6 que actúan como factores de crecimiento de las levaduras.

Labores previos a la elaboración

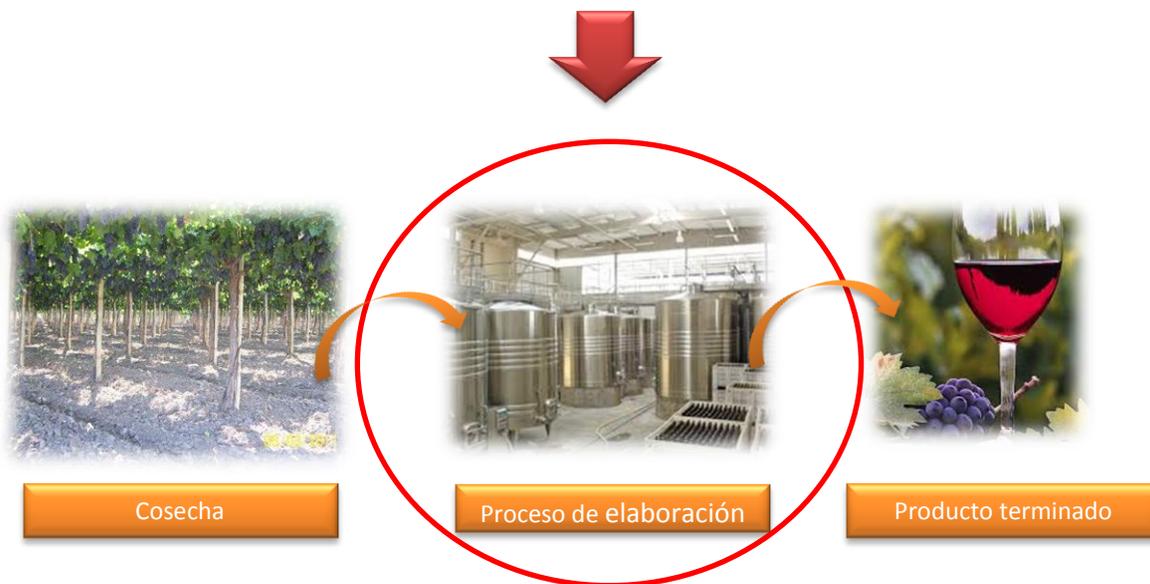
La vendimia es la etapa fundamental del proceso de elaboración, es el periodo de la llegada de uvas a la bodega. Por lo que es fundamental no dejar de lado aquellos trabajos previos a la elaboración y la adecuación de la bodega.

La extracción de materiales que no van a ser utilizados durante este periodo, de tal manera de permitir una correcta circulación de personas, vehículos y elementos que pueden causar la aparición de microorganismos indeseables en los palets, maquinas envases, entre otros.

Revisión por dentro y fuera de las vasijas que van a ser utilizadas, corrigiendo los defectos que puedan tener. Como el epoxy roto, que puede causar una pérdida de calidad si entra en contacto con el vino. Las vasijas deben estar en un óptimo estado de limpieza previamente a la recepción del mosto que va a ser utilizado. De lo contrario la aparición de microorganismos será inevitable.

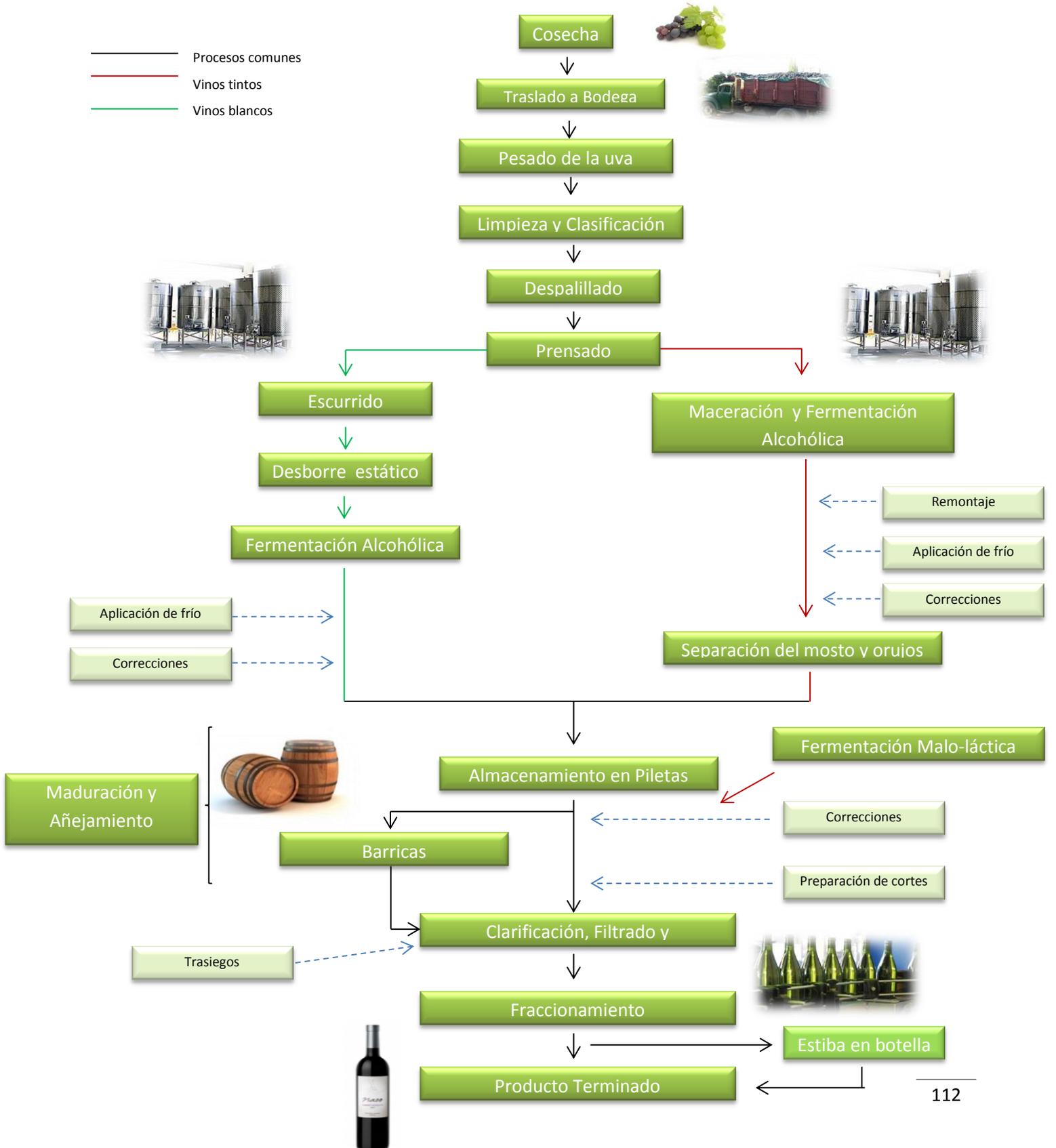
La misma revisión debe hacerse tanto en todas las cañerías que van a transportar mosto o vino, como en las máquinas de recepción tales como despalladoras, bombas, molidoras etc.

Previo a definir las etapas propiamente dichas se expondrá un flujo del proceso



**Diagrama del Proceso**

- Procesos comunes
- Vinos tintos
- Vinos blancos



### Labores para la obtención del Mosto

Las operaciones para la obtención del mismo se describen a continuación:

- Transporte

Esta etapa consiste en el acarreo de las uvas a la bodega. En esta etapa se deben tomar ciertas precauciones para obtener productos de calidad:

El transporte debe realizarse en lo posible por la mañana cuando la temperatura es mínima para que los racimos no sufran una fermentación muy rápida y violenta, corriendo el riesgo de que surja alguna enfermedad provocada por la aparición de microorganismos no deseados.

Otra tarea necesaria en el transporte es la utilización del dióxido de carbono, que provoca el efecto de desplazar el oxígeno contenido en el recipiente, protegiendo las uvas de la oxidación. Esta práctica no es recomendable para las uvas blancas debido a que favorece a la extracción de colorantes, que inciden en el color.

El transporte puede efectuarse con camiones de 5 a 10 toneladas pero presenta el inconveniente de que se aplastan los racimos con la consecuente pérdida de mosto que se convierte en una condición propicia para la aparición de microorganismos no deseados o con el comienzo de fermentación prematura no deseada. Otra forma de almacenar y transportar la uva a la bodega es a través de bins que son recipientes de aproximadamente 400 kilos, los cuales se pueden apilar y permiten de esta manera tener una menor cantidad de granos o bayas dañados. Sin embargo, el método de transporte más utilizado para obtener vinos de calidad es la utilización de recipientes de plástico de poca profundidad para impedir que los racimos sean aplastados con una capacidad que varía desde los 5 a los 30 kilogramos.

- Pesado de la uva

Apenas ingresa el camión a la bodega se procede a pesar la materia prima en una báscula adecuada. Cabe destacar que esta tarea debe realizarse por requerimientos legales, pero además permite al enólogo prever la cantidad de productos enológicos a incorporar según los objetivos de elaboración. Además de esta manera se puede obtener de manera aproximada el volumen de vino que se obtendrá.

- Limpieza y clasificación de los residuos

La limpieza y clasificación de uvas se realiza en vinificaciones finas. Consiste básicamente en la eliminación de hojas y uvas en mal estado, putrefactas o con insuficiente grado de maduración, evitando así la formación de gustos verdes y amargos en el vino, extraídos durante el transcurso de la fermentación.

- Despalillado

Consiste en separar las bayas del raquis. Esta etapa es muy importante debido a que si estos restos no son extraídos en la vinificación le confieren gustos herbáceos y elevada astringencia, otorgándole posteriormente al vino taninos demasiados estructurados, siendo uno de los compuestos encargados del gusto amargo en los vinos.

El mecanismo para eliminar el raquis consiste en una máquina que posee una camisa giratoria perforada y en cuyo interior se encuentra un cilindro que gira inversamente a la camisa, provisto de paletas que cumplen una doble función, la de golpear los racimos desgranándolos y transportar el raquis hacia fuera de la máquina, saliendo el grano por las perforaciones.

- Prensado

Consiste en romper los granos de uvas por presión permitiendo extraer así el jugo de la uva. Según el tipo de prensa que se utilice puede variar la exposición al aire, oxidándose en menor o mayor proporción, influyendo en los aromas y color del mosto.

Tipos de prensa:

- Prensas discontinuas
- Prensas a tornillo
- Prensas neumáticas
- Prensas continuas

En el proceso se optará por utilizar prensas neumáticas.

A partir de este momento el proceso difiere según se quiera obtener vino tinto o vino blanco.

## 1 A - BLANCOS

- Ecurrido

Consiste en separar las partes solidas del mosto. Este se realiza en el caso los vinos blancos. Lo más importante en el escurrido es la rapidez con la que se debe hacer la operación para evitar la aireación y los contactos con la parte sólida, de manera que se pueda extraer la menor proporción de compuestos colorantes presentes en la uva. La tecnología del sistema permite obtener un mosto con menor cantidad de sustancias solidas que es lo buscado en los vinos blancos. Entre los sistemas de escurridos se pueden encontrar dos tipos:

- Estáticos
- Dinámicos

- Desfangado o desborrado

El mosto obtenido por escurrido no se encuentra totalmente limpio de partículas sino que se encuentra más o menos turbio por suspensión de pequeños o grandes fragmentos de hollejo, raspón, pulpa y levaduras, entre otros, por lo que es destinado a diferentes tratamientos para eliminarlos. Las borras gruesas o partículas grandes pueden ser extraídas por estática, mediante frío A 2°C con agregados de anhídrido sulfuroso y productos clarificantes y/o enzimas provocando su sedimentación.

Por otra parte, las borras finas si provienen de vendimias con muy buen estado sanitario, no son eliminadas debido a que secretan enzimas reductoras que se combinan con el oxígeno actuando como antioxidantes incidiendo en la calidad del futuro vino proporcionándole mayores aromas frutales.

Si contrariamente las borras provienen de una vendimia enferma es preciso extraer la mayor parte de estas mediante clarificantes como la bentonita y el PVPP que previenen el color pardo de la oxidación. Otra forma de extracción menos utilizada puede ser la flotación, que consiste en separar por diferencia de densidad o peso específico entre el fluido y las partículas que están en suspensión. Esta técnica utiliza las mismas bases que la sedimentación, pero en sentido contrario, hace que los sólidos floten por el agregado de anhídrido carbónico.

El mosto es llevado a cubas de acero inoxidable donde comenzará posteriormente la fermentación alcohólica.

## 1B – TINTOS

- Maceración:

La maceración, es la presencia de partes solidas en el jugo de la uva, que permite la extracción de compuestos fenólicos que cederá el color típico del vino tinto.

Luego del prensado se traslada por medio de bombas al mosto o jugo con las partes solidas de la uva a un tanque de fermentación. Cabe destacar que la calidad, el aroma, color, textura, astringencia y cuerpo del vino serán en función del proceso de encubado y maceración.

Cuando se encuba se puede encontrar:

- Sombrero flotante: se encuentra siempre en la parte superior de la pileta o tanque.
- Sombrero sumergido: según las practicas o métodos que se utilicen el sombrero quedara por debajo del nivel de mosto.
- Autovinificador: se realiza con máquinas automatizadas, que realizan todas las operaciones, entre ellas el regado del sombrero (remontajes).

Tipo de maceraciones:

- Maceración en frío: es la que se realiza en temperatura ambiente, recomendable en los vinos de consumo anual, ya que permiten una menor extracción de sustancias colorantes y mayor de compuestos aromáticos permitiendo obtener un vino más redondo, es decir más suave, fresco y aromático.
- Maceración en caliente: es la que se realiza a temperaturas elevadas o termo vinificación, obteniendo un vino cargado de sustancias tánicas y color.

Posteriormente y luego de realizar distintas actividades tales como aplicación de frío, realizar correcciones, entre otras, el producto obtenido es almacenado en piletas.

Dado que la fermentación alcohólica es un fenómeno que ocurre en los dos procesos, se detallara la misma a continuación.

## TINTOS Y BLANCOS

La medida ideal de los tanques o piletas de fermentación es de 30.000 litros, para facilitar las labores. En el caso de los tintos, mientras más grande sea el depósito, más se compactará el sombrero dejando zonas inaccesibles a los remontados que al ir a la prensa no tendrán los aromas y colores óptimos. En los vinos tintos es importante evitar el llenado de las vasijas hasta el borde, para facilitar las operaciones posteriores y evitar derrames. En la práctica los tanques se llenan hasta un 60% de su volumen provocando que el anhídrido carbónico cree una atmosfera inerte, evitando la oxidación del sombrero. En el caso de los vinos blancos éstos se llenan hasta un 85% de su capacidad.

- Fermentación alcohólica

Es la transformación del jugo de la uva (líquido dulce) en vino (líquido alcohólico). El cambio de mosto a vino se basa en la transformación del azúcar en levaduras. Esta transformación bioquímica la llevan a cabo hongos unicelulares llamados levaduras, que son del mismo grupo de fermentación de cerveza y el pan, interviniendo además las enzimas, es decir las levaduras ingieren los azúcares y desechan alcohol y otros productos secundarios.

## Productos especiales utilizados en la fermentación

Para poder resaltar aún más los caracteres organolépticos del vino se utilizan máquinas y compuestos entre los que se destacan:

- Micro y macro oxigenación
- Anhídrido sulfuroso
- Enzimas
- Chips
- Polvo de roble y taninos.

### *Micro y macro oxigenación*

Consiste en inyectar minúsculas burbujas de oxígeno en el vino, provocando su oxigenación, se realiza para remplazar el proceso natural de intercambio gaseoso que se logra con la barrica.

### *Anhídrido sulfuroso*

Se utiliza para retrasar el desarrollo de las bacterias y otros tipos de microorganismo.

### *Antiséptico*

Asegura pureza y regularidad en las fermentaciones inhibiendo selectivamente a la microflora del medio, es decir que impide la multiplicación de organismos que puedan causar problemas organolépticos en el vino.

### *Uso de chips y polvo de madera de Roble*

Los chips son pequeños trozos de madera de roble, mientras que el polvo es la trituration en diferentes grados de tamaño, extraídos de los mismos árboles con los que se fabrican las barricas.

Tienen casi las mismas finalidades de la barrica, es decir, desarrollar en el vino aromas más complejos y agradables acentuando favorablemente la calidad organoléptica.

Existen diversos métodos sobre la utilización de los chips de roble, ya sea en vinos tintos como en blancos, quedando a consideración del enólogo, que realiza pruebas para obtener finalmente el vino deseado.

Por lo general la dosificación de chips o polvos es realizada durante la fermentación alcohólica. La temperatura elevada, favorece a una mayor extracción de aromas, pero esto depende también del grado de tostado de los mismos.

Características: eleva los caracteres organolépticos, generando aromas a vainilla, madera, ahumado y humo. Mejorar la estructura de los taninos del vino. Puede servir para cubrir componentes amargos perceptibles en degustación.

#### *Utilización de taninos*

Se emplea preferentemente taninos condensados para la disminución de proteínas y mejorar la clarificación del vino y taninos hidrolizables para prevenir ciertos problemas de reducción (aroma a putrefacción).

#### *Enzimas*

Se pueden describir las enzimas como un producto químico capaz de poder modificar la estructura de un compuesto, es decir transformar un químico en otro, participando en el mecanismo de casi todas las reacciones.

Enzima + reactivo → producto + enzima

Las ventajas que presentan:

Permitir una clarificación rápida, reducir la viscosidad, hacer que la fermentación sea veloz y menos violenta, mayor calidad del vino luego de la fermentación, facilitar el filtrado, provocar un menor volumen de borras.

La fermentación en los vinos blancos demora alrededor de dos semanas, mientras que en el caso de los vinos tintos la misma ocurre en un tiempo aproximado de una semana. La maceración en vinos tintos puede continuar aun habiendo finalizado la fermentación alcohólica.

Durante esta etapa también se realizan:

#### *Aplicación de frío, Control de densidad y temperatura (Tintos y Blancos)*

La aplicación de frío consiste en retardar a la disolución del oxígeno en el mosto a través de la aplicación de frío para evitar la oxidación. Se aplica para controlar la temperatura de fermentación, ya que si el mosto sobrepasa los 35 °C, favorece la aparición de microorganismos afectando la calidad del vino.

Existen varias formas de bajar la temperatura del mosto cuando fermenta: chalecos o camisas, intercambiadores de frío, placas y hielo seco. La temperatura ideal para una correcta fermentación varía, en blancos de 13 a 20 °C y en tintos de 24 a 30 °C.

Para el control de la densidad y la temperatura se utilizan como utensillos un densímetro o un mostímetro, un termómetro y una probeta, la cual se llena con mosto y se toman mediciones pertinentes. Esta operación se debe realizar al menos dos o tres veces al día,

durante el tiempo que dura la fermentación alcohólica, para poder detectar posibles paradas a la fermentación y poder reaccionar a tiempo en busca de una solución.

Al vino tinto joven, que será embotellado rápidamente, es aconsejable fermentarlo a bajas temperaturas, entre 22 a 26 grados centígrados, con descube rápido, entre 1040 a 1030 de densidad, que permitirá la obtención de aromas, generando un vino más frutado y liviano.

Para vinos destinados a envejecimiento, se realiza una maceración más prolongada.

#### *Correcciones de mostos (Tintos y Blancos)*

La corrección es importante a la hora de realizar un buen vino ya que se crea un medio favorable para las levaduras, que incide positivamente en la uniformidad de la fermentación. Las correcciones más comunes son el exceso y deficiencia de acidez y el exceso y déficit de azúcar.

En Argentina la corrección de exceso de acidez en general es una excepción, dado que las características de nuestro suelo permiten obtener un producto bajo en ella.

Los medios para corregir el exceso de acidez pueden ser: mezclarlos con mostos de baja acidez, usar resinas anicónicas (proceso en el cual el vino pasa por el interior de unos tubos, que poseen resina capaz de realizar un intercambio iónico, es decir provocar una disminución en el tenor ácido), otro método es agregar carbonato de calcio que reacciona con el ácido tartárico formando tatrato neutro de calcio (sal que precipita), también combinándose con el ácido málico formando malato de calcio, provocando un descenso en la acidez.

Para elevar la acidez se puede: anticipar la cosecha, mezclar uvas con exceso de acidez o adicionar ácido.

Las correcciones del déficit de azúcar se realizan mezclando distintos mostos o agregando mostos concentrados o sulfitados.

Las correcciones de mostos con exceso de azúcar se hacen mediante la mezcla de mostos con menor cantidad de azúcar.

#### *Remontado (Tintos)*

Consiste en la extracción del vino en la parte inferior del tanque o pileta y introducirlo en la parte superior, remojando el sombrero, con la utilización de bombas y mangueras.

Los remontados iniciales favorecen la extracción de la materia colorante y los polisacáridos pegados a la pared celular de la uva, mientras que los remontados finales

favorecen la extracción de componentes astringentes de la pepita, que en determinadas prácticas enológicas resultan de interés.

Es una práctica muy utilizada para los vinos de crianza, debido a que provoca un mayor contacto y remoción de las partes sólidas con el líquido, obteniendo una mayor cantidad de productos, aromas, compuestos fenólicos, entre otros.

#### Tipos de remontado

- Remontados con aireación: se introduce oxígeno para una buena reproducción de levaduras, mejoramiento de la calidad de fermentación y equilibrio de los procesos de reacción de tanino-antociano provocando el aumento en el color.
- Remontados sin aireación: se utilizan con el fin de poder homogenizar el medio luego de la introducción de algún tipo de sustancia como taninos, levaduras, clarificantes y otros.

Otra forma de desarmar el sombrero de orujo es mediante el *Bazuqueo*, proceso en el cual se hunde el mismo y se lo mezcla con el resto del líquido mediante algún instrumento.

- Almacenamiento en piletas

Posteriormente se procede al traslado del vino en las piletas o cubas de almacenamiento mediante la utilización de bombas.

En el caso de los tintos, previamente el orujo se separa del vino mediante decantación y los mimos son llevados nuevamente a la prensa. El prensado se realiza en dos etapas, el primer prensado consiste en una presión suave. El vino obtenido contiene una gran cantidad de precursores de aromas y compuestos fenólicos de buena calidad, por ello comúnmente es mezclado con el vino de gota (vino obtenido luego de la fermentación), aumentando su complejidad en boca y en nariz, quedando a consideración del enólogo.

En el segundo prensado la presión utilizada es mayor, el vino obtenido presenta características agresivas, ya que posee una gran cantidad de compuestos fenólicos.

En los vinos tintos se produce a su vez la fermentación maloláctica. Es un tipo de fermentación en la que no intervienen las levaduras. Las protagonistas son las bacterias lácticas, las cuales transforman el ácido málico presente en la pulpa, en ácido láctico.

En las cubas de almacenamiento se le continúan realizando estudios y controles al vino.

Cuando el INV realiza la liberación del vino, este se encuentra apto para ser fraccionado.

De acuerdo al tipo de vino que se esté buscando obtener los caminos que se siguen de aquí en adelante serán distintos. El vino podrá ir directo al fraccionamiento para ser luego

comercializado (vinos gama media), o podrá pasar previamente por barrica para mejorar sus cualidades, creando vinos más complejos (vinos alta gama).

A su vez, ciertos vinos luego del fraccionamiento, podrán ir a estiba en botella por un determinado periodo de tiempo mejorando sus cualidades tanto aromáticas como gustativas. Estos pueden haber pasado previamente por barrica como no, y solo se realizan con partidas de uvas de ciertas características, no cualquier uva puede soportar este proceso.

- Etapas de maduración y añejamiento.

A través de la maduración ocurren varios fenómenos, los vinos tintos llegan a un máximo de color debido a la polimerización de los taninos y antocianos, pero después tienen a aclararse, pasando de un rojo rubí al inicio de su envejecimiento, luego rojos, y hasta obtener una coloración teja claro. Mientras que en los blancos adquieren una tonalidad más oscura, desde reflejos verdosos y dorados, a un color amarillo intenso. Los cambios de color se deben a que los antocianos libres comienzan a desaparecer y los complejos tanino-antocianos condensados confieren a los vinos viejos su matiz de *tela de cebolla* tan característico. Para que la duración del color rojo vivo se alargue y se conserve con el tiempo es necesaria la presencia de oxígeno y una relación tanino-antociano 2-1, es decir dos taninos por cada antociano.

Vinos aptos para la crianza:

#### *Crianza en barrica:*

Los vinos son sometidos a crianza, aunque sean totalmente aptos para el consumo, con una finalidad de ver mejoradas sus cualidades. Para su selección son sometidos a una serie de degustaciones, mezclas y análisis que sirven para prever posibles problemas posteriores.

El vino que se va a someter a envejecimiento suele ser recio, áspero, agresivo al paladar y con color intenso y vivo, aspectos que poco a poco se irán puliendo y refinando a medida que completa el periodo de crianza. La elección adecuada de las barricas y el tiempo de permanencia del vino en ellas, van a constituir los principales factores que incluirán de manera decisiva en los resultados finales del vino. La edad de la barrica juega un papel importante en la crianza de los vinos. Las barricas nuevas o de poco uso, transmiten con mayor rapidez que las viejas los caracteres al vino, ya que estas han ido perdiendo sus aportes y propiedades con los anteriores usos y se torna necesario una mayor permanencia del vino en ellas.

○ Barricas de Roble

Son un tipo de vasijas de madera de roble muy utilizadas y difundidas actualmente, donde se producen cambios físicos-químicos que influyen de manera incidente en la calidad del vino. Como unidad de volumen se ha generalizado la barrica de 225 litros.

Se puede elegir el roble de acuerdo a tres criterios:

Dureza en la estructura e impermeabilidad

Resistencia al desarrollo microbiano

Cesión de gustos y aromas que la aumentan la complejidad del vino

Las zonas de donde se extrae la madera de buena calidad:

- Francia: Allier, Nevers Y Limousin, que dan al vino características suaves y elegantes.
- América: Missouri y Kentucky, cuyos vinos presentan características más duras y agresivas en boca, pero agradables.

○ Preparación de la Madera de la Barrica

El curado de la madera es la labor principal de la que se tienen que encargar los toneleros para la fabricación de las barricas, ya que si la madera no ha pasado un tiempo de curación de al menos nueve meses con secado natural del aire, no permitirá la buena conservación de la barrica con el paso del tiempo. Por el contrario si la operación de secado es muy rápida, por calentamiento a 105 °C, la madera corre el riesgo de resquebrajarse al poco tiempo de tomar contacto con el vino.

El tostado: es un cambio de textura y una alteración de los componentes del roble por calentamiento incidiendo en la mayor o menor cesión de aromas terciarios al vino.

○ Mantenimiento de la Barrica

Cuando se adquiere una barrica tanto de Roble Francés como Americano es imprescindible tener un lugar adecuado para la conservación de la madera y del vino que se va a envejecer en ella. Es necesario tener una sala de crianza acondicionada, ya sea subterránea o a nivel del suelo siempre que este aclimatada para mantener una temperatura constante todo el año de entre 10-12 °C. Si las oscilaciones de la temperatura son muy bruscas se producen dilataciones y /o contracciones haciendo que el volumen varíe, provocando el rebalse del vino y favoreciendo las infecciones microbianas.

Si la barrica es nueva se aconseja, seguir las indicaciones del fabricante ya que algunas barricas vienen tratadas y no es necesario el lavado antes de su llenado.

○ Llenado de la barrica

El periodo ideal para el llenado de las barricas, es en los meses de enero a marzo, pero se deben seguir las recomendaciones del enólogo y del fabricante de la misma. Se recomienda que el vino quede en contacto con una pequeña parte de las borras finas, que son precursoras del aroma. El tapón de la barrica cumple la función de no lesionar la zona débil de la duela, la condición indispensable es la limpieza y la reutilización. Los modelos pueden ser:

Clásicos:

- Tapón de roble con arpillera
- Tela de silicona
- Lamina de silicona

Sintéticos:

- De silicona
- De látex con sistema inox de expansión y cierre<sup>61</sup>.

*Crianza en botella*

Llegado el momento oportuno, los vinos son embotellados para someterlos a una crianza pero esta vez en botella, esta será la que en definitiva llegara al consumidor y deberá estar debidamente encorchada. La evolución en botella no es la misma para todos los vinos y está íntimamente ligada a la cantidad y calidad de compuestos fenológicos que contienen, especialmente los taninos y la acidez total.

El envejecimiento de un vino de botella es de naturaleza distinta a la producida en barrica debido a que el vidrio no deja pasar el oxígeno, y el tapón del corcho garantiza la necesaria impermeabilidad al paso del oxígeno. Esto implica, por lo tanto, que el vino permanezca durante largo tiempo en ausencia de oxígeno, por lo que algunos componentes que durante la crianza en barrica llegaron al estado de oxidación, recuperen cierto estado reductivo.

Factores que favorecen la crianza en botellas:

La temperatura debe ser constante a 12° C para exaltar el bouquet<sup>62</sup> sin alteraciones oxidativas y microbiológicas. Se considera que a menor temperatura es mejor, pero el desarrollo del bouquet es más lento. Cuando supera los 15°C el envejecimiento es prematuro y la vida del vino se acorta.

<sup>61</sup> Tapón de látex con cabeza y expansor de acero inoxidable los cuales permiten un cierre hermético de la barrica. El bulón conjunto con la tuerca y arandela de expansión provocan mediante su ajuste expandir la silicona generando un cierre seguro.

<sup>62</sup> Bouquet: Aroma del vino.

La humedad debe ser entre 70%-80%, para evitar la sequedad del corcho.

La posición de la botella debe ser horizontal en estanterías adecuadas. De modo que se mantenga la humedad homogéneamente.

La obscuridad debe ser total o con iluminación tenue ya que la luz intensa afecta la composición sensorial del vino.

Se deben evitar vibraciones que alteren la buena evolución del producto.

Se debe dejar criar y vivir a las arañas en el sitio ya que se alimentan de las polillas que podrían destruir el corcho.

- Fraccionamiento

Esta constituye el conjunto de actividades y labores finales que permiten, por medio de maquinarias, el tratamiento y embotellado de los vinos para poder ser expendidos.

Los pasos que se realizan para poder tener un buen vino embotellado son: filtración y llenado del envase.

- Filtración

La filtración consiste en retener partículas con un “tamiz” haciendo circular el vino por el mismo. De esta manera se obtiene un vino prácticamente sin ninguna partícula en suspensión que pueda influenciar su apreciación visual.

Existen tres tipos de filtrado en la etapa de fraccionamiento:

**Filtración T**, filtrado grueso después de la clarificación. En esta etapa se retienen las partículas grandes obteniendo un vino medianamente limpio. Los filtros que pueden ser utilizados en esta etapa son:

- Filtros por tierra
- Filtros Kiesselgur
- Sistema de aluvionado

**Filtración P**, se utilizan para el afinado del vino, es decir prepara al vino para la última filtración. Este sistema permite retener las partículas chicas, para que el último filtrado no sea tan pesado. Los sistemas que se utilizan pueden ser:

- Filtración por placas
- Filtración por prensas
- Filtración por profundidad
- Filtración por celulosa

**Filtración M**, es utilizado en el embotellado, último y definitivo filtrado, que permite retener las más minúsculas partículas que se encuentran en suspensión, obteniendo así un vino con total brillantez.

Los filtros más utilizados son:

- Filtración por membrana
  - Filtración absoluta
  - Sistema de cartucho esterilizante
  - Filtración tangencial
- Llenado de las botellas

Partiendo del vino terminado (trasegado, filtrado y estabilizado), con una brillantez óptima, tanto en tintos como en blancos, se procede al llenado de las botellas mediante maquinaria, haciendo posible el agregado de gas carbónico o nitrógeno en pequeñas dosis en cada botella para evitar una posible oxidación del vino. Dichas maquinarias realizan también el tapado, encapsulado y etiquetado del mismo. Luego el producto es embalado en cajas y está listo para ser comercializado.

Habiendo descrito el proceso, se pasará a hacer las siguientes aclaraciones:

Los vinos que serán añejados en barricas corresponden al Malbec Reserva y Gran Reserva. Los vinos varietales serán mezclados con chips de roble y polvo de madera para desarrollar aquellos aromas y sabores que se consiguen en mayor medida con el proceso anterior.

El Malbec reserva tendrá un paso por bodega de 8 meses, mientras que el Gran Reserva pasará 12 meses en ella. Dicho vino tendrá un 10% de su materia prima con procedencia del valle Uco.

### **Insumos, materias primas y maquinaria**

En este apartado se pasará a describir aquellos insumos, materias primas y maquinarias que son fundamentales para el proceso y que influirán de mayor medida en los costos variables y en la inversión inicial de la bodega.

Los insumos/materias primas necesario/as se detallarán a continuación:

- Materia prima: Uva. Cepas: Malbec, Carbenet, Suavignon y Chardonnay.

Como ya se nombró anteriormente, la uva será obtenida de los viñedos pertenecientes a las fincas:

*La pinca* (Barrancas) y *Mi Rayen* (Cruz de Piedra).

(\*)Con la excepción del vino Gran Reserva.

*Rendimiento de la materia prima:*

Respecto al rendimiento de la cantidad de vino que se produce por kilogramo de materia prima se ha indagado bastante; en diferentes bibliografías y artículos se encuentran diferentes niveles de rendimiento. Esto se debe a la utilización de diferentes procesos productivos, diferentes maquinarias y también por la utilización de diferentes tipos de uva.

A modo general, se puede decir que por cada quintal se obtienen aproximadamente 100 Kg de uva, de los cuales se obtienen 65 litros de vino estimativamente. Esto quiere decir que por cada botella (750 cm<sup>3</sup>) se requieren 1,15 Kg de uva.

Tabla 28: Precio de la uva por kilogramo según cepa<sup>63</sup>



Insumo	Cepa Malbec
Precio	\$3,5/Kg
Necesidad Anual	138.461,54 Kg

Insumo	Cepa Cabernet
Precio	\$3,2/Kg
Necesidad Anual	46.153,85 Kg

Insumo	Cepa Suavignon
Precio	\$2,2/Kg
Necesidad Anual	23.076,92 Kg

Insumo	Cepa Chardonnay
Precio	\$2,5/Kg
Necesidad Anual	23.076,92 kg

<sup>63</sup> Datos obtenidos mediante consulta telefónica con el administrador de la finca, Eduardo Albrecht

○ Cajas (Packaging)

Las cajas que se utilizarán son de cartón, impresas con el logo de la marca (y aquellos requerimientos necesarios para su comercialización).

Tabla 29: Precios cajas de cartón para embalaje<sup>64</sup>



Insumo	Cajas x 6 (Varietal)
Precio	\$ 4,28
Necesidad Anual	26.333

Insumo	Cajas x 6 (Reserva)
Precio	\$ 6,70
Necesidad Anual	7.000

Insumo	Cajas x 12 (Varietal)
Precio	\$ 8,10
Necesidad Anual	-

El Proveedor de las cajas es la empresa S.A.C

La previsión de las mismas se hizo en base a la demanda anual planteada, teniendo en cuenta cajas de 6 unidades. Se consultó de igual manera por el costo de la caja de 12 unidades, para el mercado de exportación.

○ Cápsulas

La cápsula es un elemento que forma parte de la vestimenta de la botella, pero además de brindar un detalle interesante y atractivo, su finalidad es garantizar la inviolabilidad de la botella.

Las cápsulas elegidas, como se describió en el Estudio de Mercado, son de complex, color grisáceo/plata las cuales llevan el logo impreso en la parte superior.

Las cápsulas son las mismas para todas las botellas. El proveedor es la empresa Smovir S.A.

<sup>64</sup> Datos obtenidos mediante consulta telefónica.

Tabla 30: Precio cápsula de complex<sup>65</sup>



Insumo	Cápsulas Complex
Precio	\$150/ Millar
Necesidad Anual	200.000

○ Etiquetas

Cabe destacar que las etiquetas contienen datos importantes del producto, no solo el nombre de la marca. Las mismas ofrecen información tales como datos técnicos, año de elaboración, bodega de la que procede, tipo de variedad etc. En definitiva brinda información sobre lo que se va a consumir.

Las etiquetas también buscan llamar la atención del consumidor utilizando el atractivo de las mismas, reflejando de alguna manera la estrategia que la bodega busca, como la comunicación y la promoción de su producto.

<sup>65</sup> Datos obtenidos mediante consulta vía mail; contacto Gonzalo Gallo, ggallo@ramondin.com.ar

2015

Como leer la etiqueta:

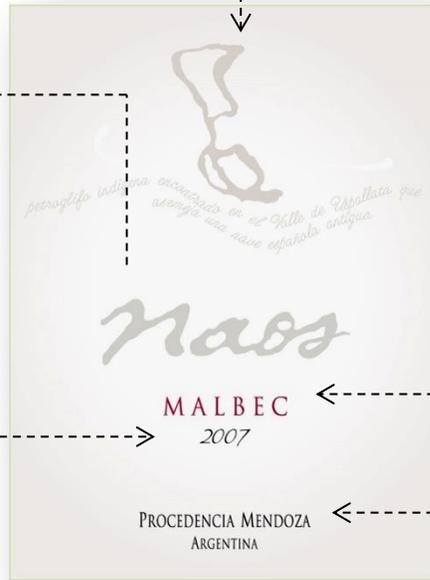
ETIQUETA

**Imagen de Marca:** Muestra el dibujo o trazo que representa la bodega

**Marca:** se suelen usar nombres de fantasía que identifican un producto o líneas de vino

**Añada:** Indica el año de cosecha, mostrando la calidad la edad del vino.

**Variedad:** se especifica solo el nombre o los nombres en el caso de bi/tri



**Origen:** Es el lugar donde se recolectaron las uvas. Esto permite saber la calidad de uva de acuerdo a la zona de cultivo.

CONTRA ETIQUETA

**Texto legal:** Figuran los datos de origen, el número de establecimiento, el fraccionador y en algunos casos la dirección postal

**Descripción del Terroir:** este texto es de gran importancia para el consumidor. Describe las características que presenta el producto. Es un argumento de venta.

**Código de barra:** es utilizado por estrictas medidas de seguridad. Contiene la información codificada del producto.

**Temperatura de servicio:** indica la temperatura /rango de temperatura en la que puede ser servido



**Graduación alcohólica**

**Contenido Neto**

Tabla 31: Precio etiqueta y contra etiqueta por Millar<sup>66</sup>

Insumo	Etiqueta
Precio	\$ 868/Millar
Necesidad Anual	200.000

Insumo	Contra Etiqueta
Precio	\$ 454/ Millar
Necesidad Anual	200.000

o Corchos

Los corchos se utilizan para una adecuada conservación del vino.

En general, se utilizan corchos de alcornoque para los vinos de mayor calidad, *vinos de guarda*, y sintéticos para el resto de la gama, no siendo esta una condición irrevocable.

Como ya se dijo anteriormente se usarán corchos de alcornoque para los vinos reserva y sintéticos para el resto de la gama.

Los Proveedores de los corchos a quienes se les consultó por un presupuesto son Alti\*Cork (sintéticos) y Arpex (Naturales)

Tabla 32: Precios corchos sintéticos y de alcornoque<sup>67</sup>



Insumo	Corchos Sintéticos
Precio	\$ 600/Millar
Necesidad Anual	158.000



Insumo	Corchos Alcornoque
Precio	\$3000/Millar
Necesidad Anual	42.000

<sup>66</sup> Datos obtenidos mediante consulta vía mail; contacto Luis Smovir, ventas@smovir.com

<sup>67</sup> Datos obtenidos mediante consulta telefónica con los representantes comerciales de c/ empresa.

○ Botellas

El presupuesto de las botellas fue consultada a la empresa Verallia S.A. Ya se describió en el Estudio de Mercado que tipo de botellas se utilizarán para cada producto de la gama.

A continuación se detallan los costos de las mismas:

Tabla 33: Precios de botellas Vintage y Cónica Baja<sup>68</sup>



Insumo	Botella Vintage
Precio	\$ 3,0/Unidad
Necesidad Anual	158.000

Insumo	Botella Cónica Baja
Precio	\$4 / Unidad
Necesidad Anual	42.000

○ Maquinaria necesaria:

Luego de un profundo estudio de la maquinaria existente en el mercado y de la maquinaria utilizada en los lugares visitados, se llegó a tomar las siguientes decisiones:

Se hará el análisis teniendo en cuenta dos proveedores para las mismas:

**T.P.I:** Empresa líder en el mercado con más de 30 años de experiencia atendiendo una amplia cartera de clientes nacionales e internacionales, con certificación en ISO 9001, 14001 Y OSHAS 18001. Ubicación: Independencia 447, Godoy Cruz, Mendoza.

**DELLA TOFFOLA:** Líder en ventas y asesoramiento, la organización cumple con las más altas normas de calidad (con certificación en ISO 9001, 14001 Y OSHAS 18001), fidelización de sus clientes y proveedores y servicio posventa. Ubicación: Carril Rodríguez Peña 2271 Zona Industrial - Maipú Mendoza (Argentina)

<sup>68</sup> Datos obtenidos mediante consulta telefónica.

2015

- Tolva vibrante para recepción de uvas en cajas, mod. vtd-1<sup>69</sup>

Características y medidas:

Construída íntegramente en acero inoxidable AISI-304.-

Tolva de recepción para cajas de 770 mm x 1.250 mm

Rejilla de escurrido.-

Bandeja de recepción de escurrido con salida DN 50.-

Cuatro (4) patas fijas.-

Dos (2) vibradores.-

Altura del conjunto 1.400 mm



Maquinaria	Tolva Vibrante
Precio	USD 11.428,00
Cantidad	1
Capacidad	-
Consumo Energético	0,34 KW
Depreciación	USD 1.474,69
Origen	Arg. Della Tofolla

- Mesa a banda sanitaria para selección de racimos<sup>70</sup>

*Estructura de chapa AISI 304 plegada con un diseño especial con un ancho de banda 800 mm. La banda es de telas de poliéster (mínimo alargamiento) y cobertura de PVC blanco (sanitaria con aprobación del FDA), vulcanizada sin fin de fábrica mediante sistema Z (espesor constante). En la parte inferior del extremo de carga tiene un depósito de jugos, al que llegan tanto de la zona superior de transporte como del retorno de la banda a través de una bandeja ubicada para tal fin. Éste depósito tiene una boca para inspección y limpieza y una conexión roscada, para desagote. Dicha bandeja es de fácil remoción para facilitar la limpieza del ramal de retorno. El sistema de mando está formado por un moto reductor a tornillo sin fin en baño de aceite montado directamente sobre el eje del rolo de mando (engomado con goma blanca sanitaria), comandado por un variador electrónico de velocidad. La máquina está apoyada en cuatro patas de altura fija con ruedas de horquilla giratoria con freno. El comando de la máquina se efectúa desde el tablero del variador de velocidad, ubicado a un costado de la misma, montado en caja hermética con protección IP 65 contra chorros de agua en todas direcciones, donde tiene botones de arranque y*

<sup>69</sup> Datos obtenidos del presupuesto enviado por Danilo Cordoba, representante Técnico comercial Della Tofolla contacto: dcordova@dellatoffola.com.ar

<sup>70</sup> Cita del presupuesto enviado por Aldo Arevalo, representante comercial T.P.I. contacto: aarevalo@tpi.com.ar

2015

parada y perilla de regulación de velocidad y display digital. Ficha tipo Steck monobásica + tierra 16 o 32 A (a pedido). Esta tolva queda preparada para colocar en el futuro una sobre tolva para descargar un bins.



Maquinaria	Banda sanitaria para selección de racimos
Precio	USD 12.222,22
Cantidad	1
Capacidad	-
Consumo Energético	0,75 KW
Depreciación	USD 1.222,22
Origen	Argentina-T.P.I.

- Cinta en plano inclinado de elevación para alimentación a despalladora.<sup>71</sup>

Se trata de una estructura totalmente de acero inoxidable con un diseño especial compuesta de dos bandejas donde desliza la banda. La banda es de telas de poliéster (mínimo alargamiento) y cobertura de PVC blanco (sanitaria con aprobación del FDA), especial para el deslizamiento sobre chapa. El ancho será de 335 mm, transversalmente llevará paletas de PVC de 50 mm de alto con inclinación positiva de 70°, vulcanizadas en forma curva sobre la banda, que le permite a la cinta evacuar la carga con muy buen rendimiento y transportar casi la totalidad del jugo que se produce, admitiendo hasta 45° de inclinación. La parte inferior del extremo de carga, está cerrado en torno del rolo de retorno y sirve como depósito de jugos, al que llegan tanto de la zona superior de transporte como del retorno, este depósito tiene una tapa de inspección y limpieza, más una conexión roscada para desagote. Este modelo de cintas posee cuatro ruedas para facilitar su traslado, equipadas con pistones hidráulicos para poder variar su altura (opcional). La cinta de PVC es del tipo alimentario con elevación de perfil cóncavo de 50 mm. La estructura de la cinta es de doble canal haciendo muy fácil su limpieza entre ambas bandas. Viene equipada con un bastidor de barreno (rascador) de recogida.

<sup>71</sup> Cita del presupuesto enviado por Aldo Arevalo, representante comercial T.P.I. contacto: aarevalo@tpi.com.ar

Medidas y Características:

Largo 3500 mm  
 Ancho 570 mm, útil 400 mm  
 Altura variable con sistema hidráulico  
 Tolva de descarga 1200x 640 x 650h  
 Banda sanitaria útil: 400 mm



Maquinaria	Cinta en plano inclinado de elevación
Precio	USD 12.033,46
Cantidad	1
Capacidad	-
Consumo Energético	0,75 KW
Depreciación	USD 1.203,35
Origen	Argentina-T.P.I.

➤ Despalilladora (Modelo “LUGANA 2R”)<sup>72</sup>

*Desarrollo técnico del producto: La alimentación es regulada por una rosca ubicada en la draga que atraviesa longitudinalmente la máquina. A continuación, la uva es recogida por el eje de raspador que rota en la cavidad de la caja horadada (rejilla), construida con planchas provistas de orificios cónicos invertidos, de modo que las raspas no resulten dañadas. La velocidad de funcionamiento puede disminuirse o aumentarse a través de un regulador mecánico, hasta obtener granos de uva enteros. Finalmente, los granos caen sobre los rodillos de goma, que aseguran una pisa de uvas regulable, gracias a dos volantes ubicados en el lado externo de la máquina. La "LUGANA 1R" puede ser abierta, y la pileta-depósito de mosto ser extraída. El eje de raspador y la rejilla son asimismo fácilmente desarmables: es suficiente abrir la campana de descarga racimos.*

<sup>72</sup> Cita del presupuesto enviado por Aldo Arevalo, representante comercial T.P.I. contacto: aarevalo@tpi.com.ar

*Seguridad e higiene: La “LUGANA” responde a las mayores exigencias higiénicas ya que se desarma en pocos segundos, en este modo se puede acceder a todas las partes que contienen residuos de elaboración. Las transmisiones y el motor están completamente aislados a la zona de contacto con el producto a elaborar.*

Características:

Producción horaria: 7 - 9 TON.

Potencia instalada: 1,875 KW

Eje de raspador: 245-660 rpm

Rosca de alimentación: 24-63 rpm

Peso: 285 Kg.



Maquinaria	Despalilladora
Precio	€ 7.360,00
Cantidad	1
Capacidad	7 - 9 Toneladas/hora
Consumo Energético	1,875 KW
Depreciación	USD 958,84
Origen	Italia-T.P.I.

➤ Prensa Neumática<sup>73</sup>

*El escurrido del mosto es a través de un canal de drenaje auto limpiante instalado en el interior del depósito y con una superficie igual a la mitad del mismo. La prensa está dotada de un sistema de lavado del canal del drenaje, constituido por válvulas de acero Inox. colocadas en el cabezal del depósito. El depósito horizontal rotante sobre su propio eje ha sido fabricado con perfiles de acero Inox. Todas las partes en contacto con el mosto están construidas en acero Inox. Cuando el mosto es colocado en el depósito externo, este tiene un nivel que al llegar a este el mosto, es conducido en forma automática por medio de una bomba al tanque asignado o pileta. Los programas automáticos de prensado, están gestionados mediante un ordenador y son seleccionados para cada tipo de trabajo. La prensa está dotada de un programa inteligente de prensado que permite escoger automáticamente en función de la calidad de la uva alimentada.*

<sup>73</sup> Cita del presupuesto enviado por Aldo Arevalo, representante comercial T.P.I. contacto: aarevalo@tpe.com.ar

2015

Medidas y Características:

Capacidad de hl en depósito 13,5 hl  
 Capacidad de uva desraspada 2,4 a 2,9 TON.  
 Capacidad de uva con raspón 5,5 TON.  
 Capacidad de uva fermentada 3,0 a 4,5 TON.  
 Potencia instalada 2,76 KW  
 Montada sobre Ruedas SI  
 Largo 2776 mm  
 Ancho 1420 mm  
 Alto 1818 mm  
 Peso 750 Kg.



Maquinaria	Prensa Neumática
Precio	€ 32500,00
Cantidad	1
Capacidad	2,4 a 2,9 TON-13,5 hl
Consumo Energético	2,76 KW
Depreciación	USD 4.234,02
Origen	Italia-T.P.I.

➤ Unidad frigorífica compacta / FL112 1x57 CD /E /R /RFF /FSW

Cantidad de equipos: 1 (uno)  
 Marca del equipo: FRIMONT  
 Modelo: FL112 1x57 CD /E /R /RFF /FSW  
 Potencia frigorífica: 46.213 Kcal/h / 53,7 KW / 15 TR  
 Refrigerante: R407C  
 Cantidad de compresores: 1 (uno) / EQUIPO  
 Tipo de compresor: Scroll Hermético  
 Pot. nominal compresor unit.: 20 Cv / 14,7 KW (cada uno)  
 COP de compresor: 3,39 (Coef. de Performance P.Frig/P.Absorb.)  
 Fluido a enfriar: AGUA  
 Caudal: 9,2 m3/h / 41 gpm  
 Perdida de carga: 0.5 bar / 7.25 PSI

2015

Temp. de entrada: 12 °C / 53,6 °F  
 Temp. de salida: 7 °C / 44,6 °F  
 Condensación: Por aire  
 Temperatura aire ambiente: 30 °C / 86 °F  
 Temperatura de condensación: 44,6 °C / 112 °F  
 Cantidad de ventiladores: 2 x 0,4 KW  
 Potencia instalada TOTAL: 15,6 KW / 21,2 Cv  
 COP TOTAL (con condensación) 3,22  
 Altitud área instalación: 0 msnm  
 Alimentación eléctrica: 3x380/50Hz  
 Dimensiones efectivas: Largo 1900 mm Ancho 900 mm Alto 1400 mm



Maquinaria	Unidad frigorífica compactada
Precio	USD 29.150,00
Cantidad	1
Capacidad	-
Consumo Energético	15,6 KW / 21,2 Cv
Depreciación	USD 2.915,00
Origen	Argentina -T.P.I.

➤ Bomba Peristáltica modelo PPD 60<sup>74</sup>

*En estas bombas, el traslado del producto se obtiene mediante la compresión progresiva de un tubo flexible por parte de rodillos. La alternancia de compresión y aflojamiento del tubo crea un vacío de admisión y, por lo tanto, un retorno continuo de producto a trasladar, por lo que su suavidad al bombear garantiza un cuidado delicado e íntegro del producto, lo que las convierte en las bombas ideales para el sector agroalimentario, además de que todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable y goma natural. Dentro de las principales características de la bomba, podemos nombrar, el traslado íntegro del producto heterogéneos, elevado poder de auto-cebadura, ausencia de contacto entre el producto a trasladar, y los órganos mecánicos, ningún inconveniente en caso de funcionamiento sin producto a trasladar, dosificación precisa del producto gracias a un inversor que permite la regulación precisa del caudal. En efecto, estas bombas son adecuadas para el bombeo de, uva entera, uva pisada, mosto, vino, orujo, vinos*

<sup>74</sup> Datos obtenidos del presupuesto enviado por Danilo Córdoba, representante Técnico comercial Della Toffola contacto: [dcordoba@dellatoffola.com.ar](mailto:dcordoba@dellatoffola.com.ar)

espumosos, etc. Todas las bombas peristálticas están dotadas de regulación electrónica del caudal, uniones y cámaras de compresión en acero inox. AISI 316 y un presóstato.

*Características y medidas*

Modelo: PPD 60

Caudal: de 600 a 15.000 Lts. / hs.

Potencia: 2,2 KW

Conexión : DIN 60

Dimensiones : Largo 1.180 mm / Ancho 650 mm / Alto 1.300 mm

Tolva de carga y sinfín



Maquinaria	Bomba Peristáltica
Precio	USD 19.057,72
Cantidad	1
Capacidad	-
Consumo Energético	2,2 KW
Depreciación	USD 1.296,26
Origen	Arg. Della Toffola

- Filtro a tierras diatomeas modelo ECP-3, de discos horizontales, con descarga manual<sup>75</sup>

*El filtro, gracias a sus características constructivas y de funcionamiento, es apto para la filtración de grandes volúmenes de líquidos con un bajo porcentaje de sólidos en suspensión y por operaciones de abrillantamiento y perfeccionamiento. La característica más importante es que la filtración, ocurriendo sobre discos horizontales, garantiza la máxima integridad y estabilidad del panel filtrante y ofrece ilimitadas posibilidades de interrupción en cada apunto del ciclo operativo y consiguientes reanudaciones del trabajo después de prolongados períodos de haber estado detenida la máquina.*

*Características y medidas:*

Modelo: ECP-3

Construcción: Completa en acero inoxidable, incluyendo depósitos, bomba, fitting y discos horizontales

<sup>75</sup> Datos obtenidos del presupuesto enviado por Danilo Córdoba, representante Técnico comercial-Della Toffola contacto: [dcordoba@dellatoffola.com.ar](mailto:dcordoba@dellatoffola.com.ar)

2015

Superficie filtrante: 3 m<sup>2</sup>.-

Rendimiento: 3.000 / 6.000 litros / hora (dependiendo del producto a filtrar)

Capacidad de campana: 120 litros

Capacidad de dosificación: 65 litros

Presión máxima: 6 bar

Potencia instalada: 2,45 KW



Maquinaria	Filtro de Tierras
Precio	USD 17.001
Cantidad	1
Capacidad	3000-6000Lts./hora
Consumo Energético	2,45 KW
Depreciación	USD \$ 1.700
Origen	Arg. Della Toffola

- Filtro cerrado de marco y placas 400 x 400, con 20 (veinte) placas<sup>76</sup>

*Compuesta por Chasis de acero inoxidable AISI - 304, montado sobre ruedas, válvulas de regulación de flujo en entrada y salida, visores en línea para control de filtración, manómetros sanitarios de glicerina, válvulas de toma de muestras para la entrada y salida, placas de plástico con empaquetaduras que permiten la esterilización del equipo con vapor de baja presión, bandeja receptora de residuos, el equipo cotizado no incluye el medio de filtración.*

Características y medidas:

Modelo : A-3

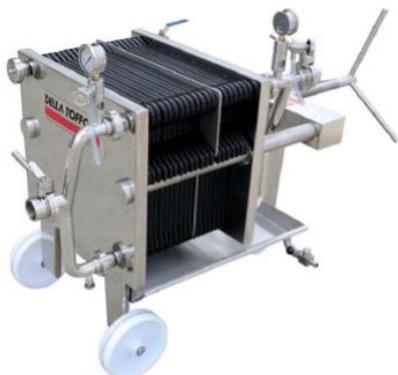
Nº de placas: 20 (veinte) placas.

Dimensión de las placas: 400 x 400 mm

Rendimientos aproximados: 50 L/pl/h (esterilización) - 80 L/pl/h (abrillantamiento) 100 L/pl/h (asperezas)

<sup>76</sup> Cita obtenida del presupuesto enviado por Danilo Córdoba, representante Técnico comercial-Della Toffola contacto: [dcordoba@dellatoffola.com.ar](mailto:dcordoba@dellatoffola.com.ar)

2015



Maquinaria	Filtro de Placas
Precio	USD 7.828,76
Cantidad	1
Capacidad	50 L/pl/h (esterilización) - 80 L/pl/h (abrillantamiento) 100 L/pl/h (asperezas)
Consumo Energético	2,5 KW
Depreciación	USD 782,88
Origen	Arg. Della Toffola

➤ Tanques de Fermentación y Guarda

Tanques construidos íntegramente en Acero Inoxidable, según especificaciones técnicas y materiales descritos a continuación:

Especificaciones del Acero:

- Tanques construidos totalmente acero inoxidable AISI 304/316L
- Terminación exterior Esmerilado.
- Terminación interior 2B pulido sanitario.
- El acero inoxidable posee certificado de origen EUROPEO Thyssenkrupp Alemania.
- Patas / construidas de acero inox. AISI 304
- Fondos / construidos de acero inox. AISI 304.
- Virolas / construidas en acero inox. AISI 304.
- Techos / construidos en acero inox. AISI 316L

Control de calidad:

- Soldaduras de chapas y accesorios tipo T.I.G. en atmósfera de gas inerte.
- Terminación de las soldaduras externas pasivadas y satinadas
- Terminación de las soldaduras internas pasivadas y pulidas.

Capacidad de los tanques:

- 5.000Lts.**
- 12.000Lts.**
- 20.000Lts.**

Debido a que la cosecha de las distintas cepas se produce de manera distanciada en el tiempo y que a su vez el tiempo necesario para la fermentación no sobrepasa el periodo de un mes, no es necesario contar con tanques que reúnan el total de la capacidad anual

de la bodega. Como el grueso de ingreso de materia prima se produce con el Malbec a mediados de marzo, se debe tomar a la producción anual del mismo como referencia.

Producción anual de Malbec: 90.000 Lts.

Teniendo en cuenta esto se optó por adquirir cuatro tanques de 20.000 Lts., dos tanques de 5.000 Lts. y un tanque de 12.000 Lts.

- Tanque 5.000 Lts. fondo cónico desplazado

Medidas y Características:

Diámetro: 1.975 mm  
 Altura cilíndrica: 1.500 mm  
 Altura cono inferior / pendiente: 250  
 Altura techo: 250  
 Patas / Alto: 4 / 1.000mm  
 Espesor de patas: 2,0 mm AISI 304  
 Espesor de fondos: 2,0 mm AISI 304  
 Espesor virola: 2,0 mm AISI 304  
 Espesor techos: 2,0 mm AISI 316  
 Presión de trabajo: Hidrost.

Accesorios

Puerta Rectangular 420 x 530: 1  
 Tapa Superior Ø800mm: 1  
 Válvula Mariposa DIN50 descarga parcial: 1  
 Válvula Mariposa DIN50 descarga total: 1  
 Termómetro: SI  
 Saca muestras: SI  
 Válvula de seguridad presión depresión: SI  
 Canalinas (cantidad / superficie de intercambio): 3 / 1,9m<sup>2</sup>  
 Regla de Nivel: NO  
 Patas regulables en altura: SI

2015



Maquinaria	Tanques de Fermentación
Precio	USD 8.438,03
Cantidad	2
Capacidad	5000 Lts.
Consumo Energético	-
Depreciación	USD 1.687,61
Origen	Argentina -T.P.I.

- Tanque 12.000 Lts. fondo cónico desplazado

Medidas y Características:

Capacidad exacta: 12.200 Lts.  
 Diámetro: 2.200 mm  
 Altura cilíndrica: 3.000 mm  
 Altura cono inferior / pendiente: 300 mm  
 Altura techo: 400 mm  
 Patas / Alto: 4 / 1.000mm  
 Espesor de patas: 2,0 mm AISI 304  
 Espesor de fondos: 2,5 mm AISI 304  
 Espesor virola: 2,0 mm AISI 304  
 Espesor techos: 2,0 mm AISI 316  
 Presión de trabajo: Hidrost.

Accesorios

Puerta Rectangular 420 x 530: 1  
 Tapa Superior Ø800mm: 1  
 Válvula Mariposa DIN50 descarga parcial: 1  
 Válvula Mariposa DIN50 descarga total: 1  
 Termómetro: SI  
 Saca muestras: SI

Válvula de seguridad presión depresión: SI  
 Canalinas (cantidad / superficie de intercambio): 5 / 3,8m<sup>2</sup>  
 Regla de Nivel: NO  
 Patas regulables en altura: SI

Maquinaria	Tanques de Fermentación
Precio	USD 11.428,72
Cantidad	1
Capacidad	12.000 Lts.
Consumo Energético	-
Depreciación	USD \$ 1.142,87
Origen	Argentina -T.P.I.

➤ Tanque 20.000 Lts. fondo cónico desplazado

Medidas y Características:

Diámetro: 2.560 mm  
 Altura cilíndrica: 3.750 mm  
 Altura cono inferior / pendiente: 5%  
 Altura techo: 500  
 Patas / Alto: 5 / 750mm  
 Espesor de patas: 2,5 mm AISI 304  
 Espesor de BASTIDOR: 3,0 mm AISI 304  
 Espesor de fondos: 3,0 mm AISI 304  
 Espesor 1°Virola: 2,0 mm AISI 304  
 Espesor 2°Virola: 2,0 mm AISI 304  
 Espesor 3°Virola: 2,0 mm AISI 304  
 Espesor de techos: 2,0 mm AISI 316  
 Presión de trabajo: Hidrost.  
 Bastidor de refuerzo de fondo y patas: SI  
 Tipo de Pata: Plegado

Accesorios

Puerta Rectangular: SI  
 Tapa Superior Ø600mm AISI 316: SI  
 Válvula Mariposa 2" DIN / descarga parcial: 1

2015

Válvula Mariposa 3" DIN / descarga Total: 1  
 Saca muestras: SI  
 Válvula de seguridad presión depresión: SI  
 Termómetro: SI  
 Canalinas (cantidad / superficie de intercambio): 6/5,10m2  
 Pata Regulable en altura: SI



Maquinaria	Tanques de Fermentación
Precio	USD 16.662,44
Cantidad	4
Capacidad	20.000 Lts.
Consumo Energético	-
Depreciación	USD 4.998,73
Origen	Argentina -T.P.I.

Embotelladora: Monoblock semiautomático lineal de llenado gravitacional y sistema de tapado para corcho, con inyección de gas inerte y vacío en tapadora + Etiquetadora semiautomática de banco, para etiquetas autoadhesivas + Capsuladora de banco.

- Monoblock semiautomático

Medidas y Características:

Válvulas de enjuagado: 10 (diez) rotativas.

Válvulas de llenado: 6 (seis) rotativas.

Cabezal de tapado: 1 (uno) cabezal para tapar corcho.

Medidas: Largo 1.900 mm

Alto 2.050 mm

Ancho 800 mm

Peso: 500 Kg.

Producción: 300 a 800 bot / hs. (dependiendo de la práctica del operario).

Tipo botella: De 0,50 a 2 litros.

Tipo de corcho: de 24 - 28 mm de diámetro y de 35 - 48 mm de largo.

2015



Maquinaria	Tanques de Fermentación
Precio	€ 21.800
Cantidad	1
Capacidad	300 a 800 bot / hs
Consumo Energético	6 KW
Depreciación	€ 2637,8
Origen	Della Toffola

- Etiquetadora semiautomática de banco, para etiquetas autoadhesivas

Medidas y Características:

Construcción: En acero inoxidable AISI 304.

Producción: 100 / 450 bot/h. (dependiendo de la práctica del operario).

Tensión: 220 V/50 HZ- 0,25 KW.

Peso: 40 Kg.

Dimensiones: 600 x 550 x 400 mm.



Maquinaria	Tanques de Fermentación
Precio	€ 4.290
Cantidad	1
Capacidad	100 a 450 bot / hs
Consumo Energético	0,25 KW
Depreciación	€ 519
Origen	Della Toffola

- Capsuladora de banco (p/cápsula complex de aluminio).

Características y medidas:

Construcción: En acero inoxidable AISI 304.  
 Producción: 100 / 400 bot/h. (dependiendo de la práctica del operario).  
 Peso: 28 Kg.  
 Dimensiones: 700 x 300 x 300 mm  
 Tensión de alimentación: 220 / 380 V - 50 HZ  
 Velocidad: 1.400 rpm  
 Potencia: 0,18 kw  
 Tamaño de botella: de 0,75 a 2 lts.  
 Largo de cápsula: máximo 60 mm



Maquinaria	Tanques de Fermentación
Precio	€ 2.100.- + IVA
Cantidad	1
Capacidad	100 a 400 bot / hs
Consumo Energético	0,18 KW
Depreciación	€ 254
Origen	Della Toffola

- Barricas

El mix de barricas estará compuesto por un 50% de Roble Francés (F) y un 50% de Roble Americano (A). Se les dará a las mismas una vida útil de 3 años (3 usos).

Proveedor:



Maquinaria	Tanques de Fermentación
Precio	USD 600 F+400 A
Cantidad	71 F+72 A
Capacidad	220 Lts.
Consumo Energético	-
Depreciación	USD 200F-133A
Origen	Tonelería Nacional-Chile

### Localización de la planta

El lugar físico donde se instalará la planta no pudo ser elegido mediante un estudio, ya que forma parte del requerimiento inicial de este proyecto. Ya se cuenta con el terreno y se llevarán a cabo todos los estudios en función de esta localización.

Ambas fincas se encuentran en el departamento de Maipú, Provincia de Mendoza.

La finca “**La Pinca**” está instalada en el distrito Barrancas, cuenta con 115 hectáreas de las cuales 80 son netamente productivas.

*Cepas explotadas en el predio:*

- 33 Hectáreas/quintales Malbec
- 28 Hectáreas/ quintales Cabernet Sauvignon
- 9 Hectáreas/ quintales Sauvignon Blanc
- 10 Hectáreas/ quintales Chardonnay

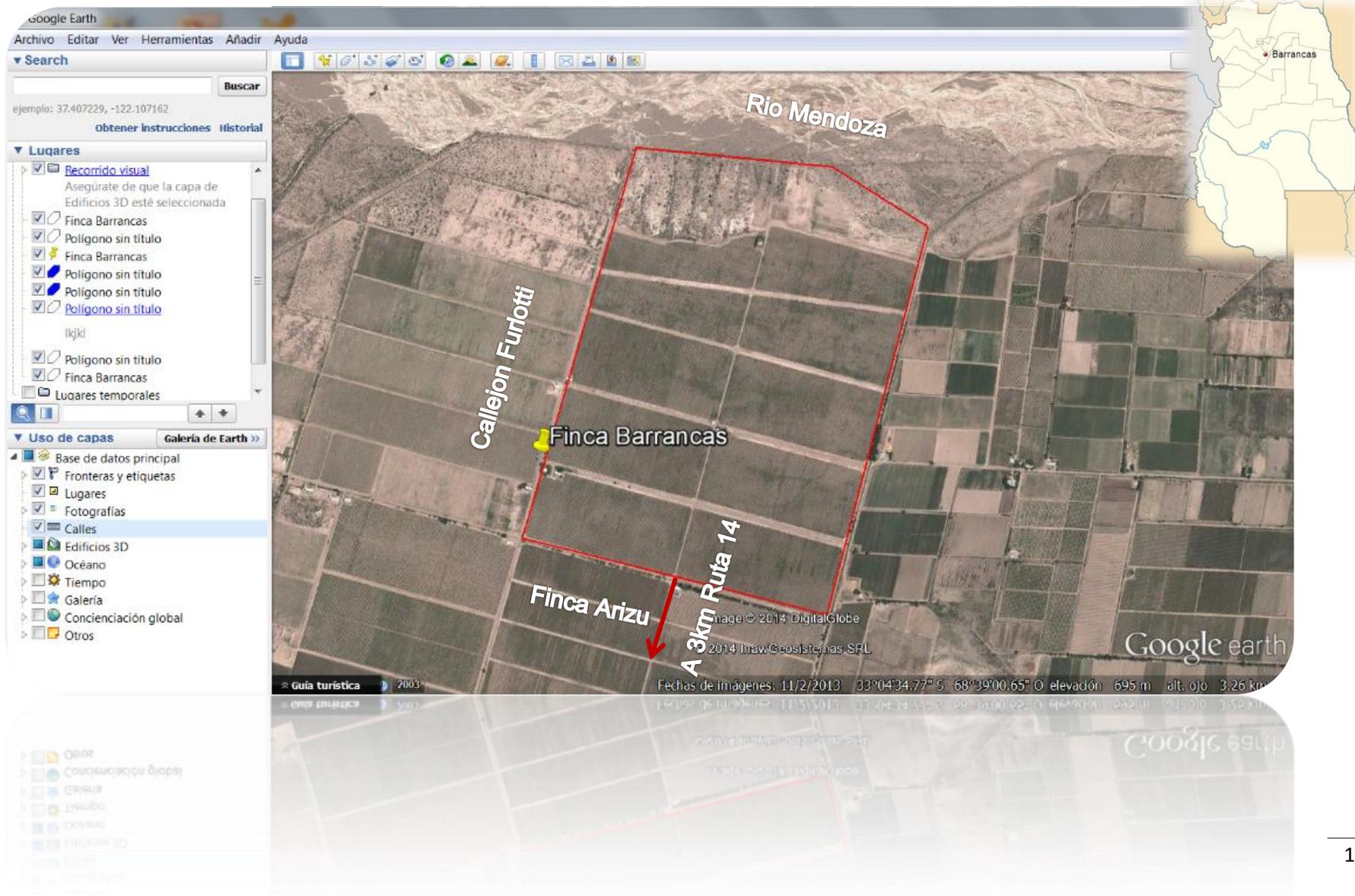
(Rendimientos: 150 ql/ha promedio)

*Varietades:*

- Tintas: Malbec y Cabernet año plantación 2000
- Blancas: Chardonnay y Sauvignon año plantación 2006

El ingreso a dicho lugar se puede realizar por carril Barrancas hasta callejón Furlotti (entrada Bga Agostino) hacia el Norte, aproximadamente 3 Km, última finca a la derecha.

Finca La Pinca, Barrancas



2015

La finca se encuentra a 3 Km de la Ruta 14, la bordea el Rio Mendoza en el NE, y diferentes fincas en los extremos restantes.

Posee una potencia instalada de 70 KW y obtiene agua para el sistema de riego mediante un pozo subterráneo ubicado en la misma.



Si bien "**La Pinca**" posee mayor superficie y hectáreas cultivadas que "**Mi Rayen**", se optó por la decisión de instalar la bodega en esta última por la privilegiada ubicación con la que cuenta.

Finca "**Mi Rayen**" cuenta con 22 hectáreas, de las cuales 13 se hayan cultivadas con viñedo. El olivar abarca 6 hectáreas, (el resto corresponde al parque y casas).

En el terreno solo se cultiva la cepa Malbec, viñedos de 14 años de antigüedad. Posee una potencia instalada de 40 KW, y el agua es obtenida a través una pequeña represa la con el que cuenta la finca, la cual posee dos decantadores más chicos previos. La represa tiene en la base, plástico y arriba piedra bola y su capacidad es de aproximadamente 4.000.000 Lts.

Mi Rayen posee como ventaja el hecho de estar ubicada sobre la Ruta Provincial 60, en el distrito Cruz de Piedra, Maipú. Esta región se encuentra dentro del radio considerado como **El Camino del Vino**, que año a año lo visitan miles de turistas de todas partes del mundo.

La finca cuenta con un extenso parque rodeado de viñedos y cordilleras como fondo, lo que hacen de la misma una postal de revista, siendo óptima para el turismo.

Se piensa instalar la bodega en la zona alta del terreno, donde actualmente hay plantación de olivos, de los cuales se sacrificarían 800 m2 para la construcción de las instalaciones.

La Finca se encuentra a media hora de la ciudad de Mendoza. Como se puede observar es una distancia accesible para la mano de obra ofertante que se encuentra en dicha zona y alrededores, teniendo en cuenta que existe transporte público diario.

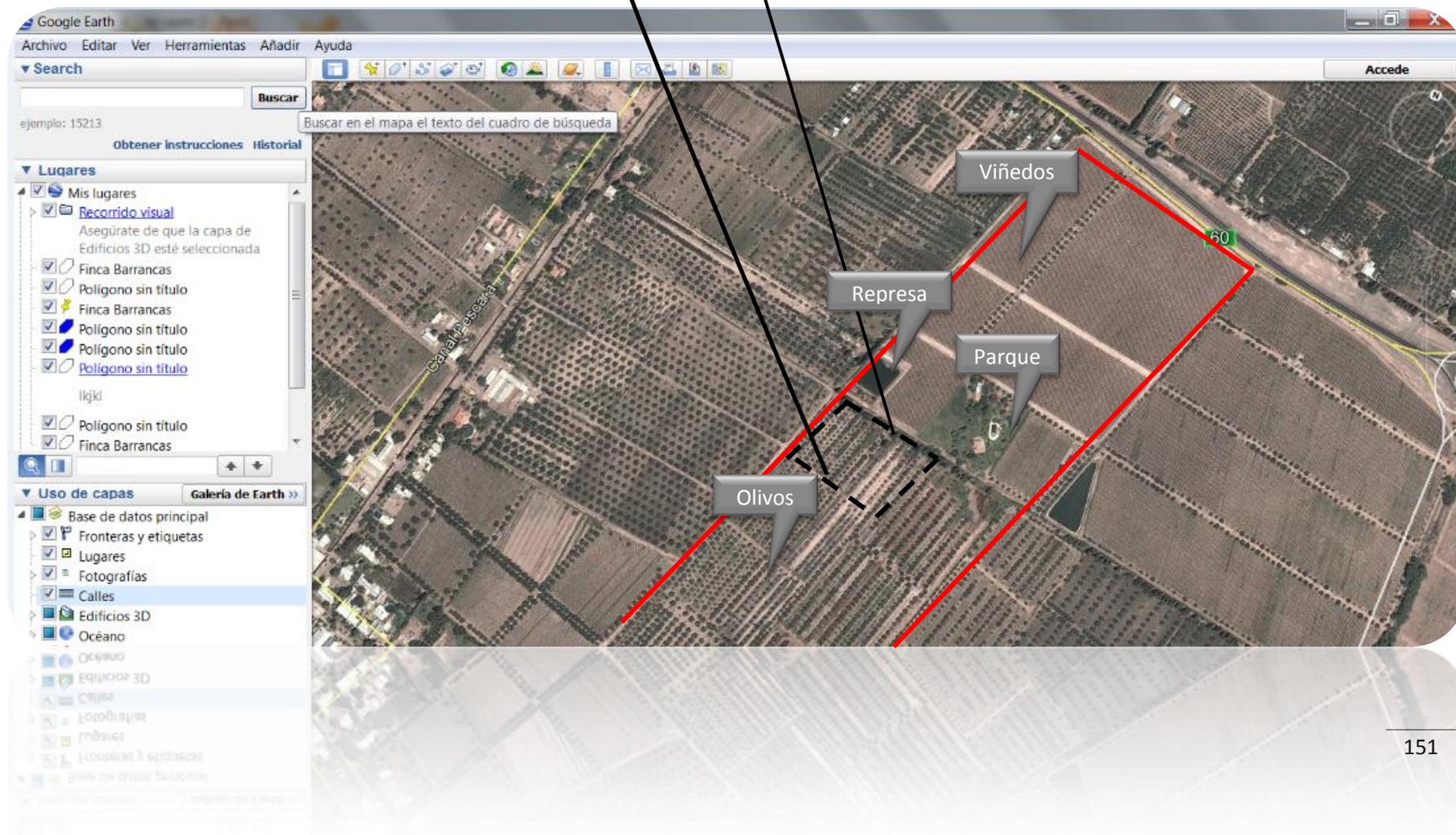
Al encontrarse el predio sobre la ruta, otorga un beneficio en cuanto a gestión logística se refiere: ingreso de insumos, materias primas, salida de producto terminado listo para distribución, etc.

En sus extremos restantes Mi Rayen se haya rodeada de otros predios también dedicados a la explotación de cultivos de viñedos.

En la siguiente página se encontrará una foto satelital del predio, con el lugar seleccionado para la construcción de la bodega dentro de la finca.

2015

Finca Mi Rayn, Cruz de Piedra



## Construcción Edilicia

Como se pudo observar en la foto satelital, se piensa instalar la bodega en la zona alta del terreno, en la región posterior de donde se encuentran las plantas de vid y el parque de la finca.

La bodega estará dividida en:

- Sala de recepción de materia prima, donde estará ubicada la prensa neumática.
- Sala donde se ubicaran los tanques de acero inoxidable.
- Pequeña habitación para el añejamiento en barricas y estiba de botellas.
- Sala bajo nivel para las piletas de almacenamiento.
- Sala de fraccionamiento.
- Sala de oficinas.
- Laboratorio.
- Sector de almacenamiento dividido entre producto terminado e insumos.

El área de almacenaje deberá ser construido bajo nivel y deberá tener la capacidad de almacenaje del total de la producción. La construcción del área de almacenaje bajo nivel es debida a que de esta manera se mantiene la temperatura estable alrededor de los 15°C, marca ideal para la conservación del vino. El proceso se basa en aprovechar la amortiguación térmica que tiene la tierra.

Para la realización de la obra ingenieril, se deberá contratar a una empresa constructora que primeramente diseñe el proyecto, realice los estudios de suelos necesarios, cálculos estructurales, y cálculos de zapatas necesarias para la instalación de los tanques de almacenaje, (ya que los mismos soportarán el peso de 20.000, 12.000 y 5.000 litros de acuerdo al tanque, sumando en total 102.000 litros) y diseño de las cañerías e instalaciones eléctricas necesarias. En cuanto a esto se debe tener en cuenta que además de las cañerías convencionales se deberá contar con un flujo extra para transportar el vino desde los distintos puntos a la sala de fraccionamiento. Los caños, uniones y llaves deberán ser de acero inoxidable.

Se realizó un estudio de mercado para conocer el precio del m<sup>2</sup> y poder tener un valor aproximado de inversión en lo que a edificio se refiere y se llegó a un valor de 1200\$/m<sup>2</sup>, por lo que se tendría un costo aproximado de \$ 840.000,00<sup>77</sup> en infraestructura.

Para la misma se tendrán en cuenta las recomendaciones de BPM – Buenas Prácticas de Manufactura en una bodega.

---

<sup>77</sup> Presupuesto obtenido mediante consulta con la Arquitecta Regina Sanmartino Matricula: 1-2638

***“Las nuevas tendencias del mercado indican que la adopción de sistemas de gestión de calidad constituye la puerta de entrada para los destinos más exigentes del mundo. Teniendo en cuenta esta premisa, a mediados del 2004 la SAGPyA, el IRAM y el INV firmaron un convenio de colaboración mediante el cual se busca proveer a las empresas vitivinícolas argentinas de herramientas que le permitan mejorar la calidad de los productos elaborados, como son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).”<sup>78</sup>***

Descripción de actividades en la etapa de construcción

Las principales actividades consideradas en la etapa de construcción del proyecto son:

- Preparación de terreno.
- Desarrollo de Obras civiles.
- Montaje de equipos.
- Pruebas y puesta en marcha.

#### *Obras civiles*

Actividades:

Excavaciones para fundaciones según las dimensiones que se indiquen en el proyecto de cálculo estructural.

Fundaciones de hormigón armado según las dimensiones y dosificaciones que se indiquen.

La bodega consistirá en la construcción de un único edificio el cual albergará las instalaciones en su totalidad y estarán sectorizadas de acuerdo a como se describió en “construcción edilicia”.

#### *Montaje de Equipos*

Actividades:

Montaje de equipos principales.

Alineamiento, ajustes y calibración de los equipos.

Trabajos de alimentación eléctrica.

<sup>78</sup> Fuente: Guía para la aplicación de buenas prácticas de manufactura en bodegas; Publicación conjunta en el marco del convenio técnico SAGPYA - INV - IRAM

### *Almacenamiento*

El almacenamiento de la producción es un aspecto muy importante a tener en cuenta en este proyecto, ya que la producción anual se encuentra concentrada entre tres a cuatro meses al año, en lo que se conoce como etapa de vendimia (Enero, Febrero, Marzo, Abril). Posteriormente las ventas durante todo el año serán a partir de lo almacenado. Para el almacenamiento se utilizarán piletas de acero inoxidable.

De acuerdo a esta premisa se deberá contar con 5 piletas en bajo nivel de las siguientes capacidades:

- 58.500 Lts (1) Malbec
- 22.500 Lts (1) Malbec Reserva
- 9.000 Lts (1) Gran Reserva
- 30.000 Lts. (1) Cabernet
- 15.000 Lts (2) Suavignon-Chardonnay

Por otro lado se debe recordar que parte de ese vino almacenado será posteriormente conservado en barricas, tanto para la obtención de vinos reserva como para realizar las mezclas que sean requeridas por el enólogo generando así productos de calidad.

En el área de almacenamiento al igual que en donde se procede a obtener vino a partir del mosto las medidas de prevención que deben de tenerse en cuenta son:

- Mantener una temperatura baja y estable (entre 10 y 18 °C);
- Mantener el vino/mosto alejado de la luz;
- Evitar el contacto entre el vino y las trazas de metal;
- Minimizar la superficie de contacto entre el vino y el aire;
- Evitar operaciones que puedan incrementar el contenido de oxígeno en el vino.

### **Recursos Humanos**

Se debe hacer una primera distinción entre el personal profesional y los operarios productivos que requerirán de la capacitación adecuada para desarrollar las tareas necesarias de producción.

Personal profesional necesario:

- Enólogo de la bodega: será el responsable principal de todos los procesos que se realizan en la bodega desde que entra la uva hasta que se obtiene el vino. Deberá tener la capacidad profesional para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de elaboración del vino, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación.
- Jefe de Producción: estará a cargo de la planificación de la producción de acuerdo a la demanda solicitada. Se pretende contar con un Ingeniero industrial para realizar esta tarea.
- Contador: quien llevara a cargo la parte contable y financiera de la empresa y todas aquellas cuestiones administrativas.
- Responsable de ventas y marketing: tendrá la responsabilidad de hacer llegar el producto a mayores bocas de venta, y desarrollar todas aquellas tareas relacionadas con campañas de publicidad y el marketing.

Personal sin requerimiento profesional

- Operarios que estarán a cargo de colaborar con las tareas necesarias para la obtención del producto final: movimiento y recepción de materiales, colaboración con el mantenimiento preventivo, personal necesario para el correcto funcionamiento de la línea fraccionadora, etc. Se precisará contar con 4 operarios, de los cuales dos estarán presentes solo en la etapa de vendimia.

Tabla 34: Costo de la Mano de Obra

Personal	Requerimiento Profesional	Modalidad de Contratación	Cantidad	Sueldo más Cargas sociales	Total sueldo más cargas sociales	Total Anual
Enólogo	si	Mensualizado	1	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 240.000
Jefe de Producción	si	Mensualizado	1	\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 120.000
Contador	si	Mensualizado	1	\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 120.000
Responsable de ventas y marketing	si	Mensualizado	2	\$ 10.000	\$ 20.000	\$ 240.000
Operarios	No	Jornalizado	2	\$ 7.000	\$ 14.000	\$ 168.000
Operarios	No	Jornalizado	2	\$ 7.000	\$ 14.000	\$ 56.000
<b>TOTAL</b>	-	-	9	-	<b>\$ 83.000</b>	<b>\$ 884.000</b>

Además de los costos anteriores descritos, se deberán prever los siguientes gastos anuales:

- Gastos de promoción/ publicidad: se estimará un costo de aproximadamente \$300.000 anuales, los cuales se destinarán a participaciones en ferias (\$50.000 derecho a stan), salón del vino, folletería y merchandising relacionado con la marca.
- Gastos de comercialización (viajes, viáticos, etc): Respecto a estos gastos, se han considerado la realización de entre dos y tres viajes por mes para visitar las distintas provincias donde se comercializa el producto en el país, y dos viajes al año a Estados Unidos. Los costos por viaje se han estipulado de la siguiente manera:

Tabla 35: Costo de Viajes en el interior y mercado externo

Destino	Viajes al año	Costo del viaje (unitario)	Costo Anual
Mercado Interno			
Córdoba	6	\$ 1.500	\$ 9.000
Santa Fe	6	\$ 1.500	\$ 9.000
Bs. As.	6	\$ 2.500	\$ 15.000
San Juan	6	\$ 1.000	\$ 6.000
Catamarca	6	\$ 1.500	\$ 9.000
Mercado externo			
Estados Unidos	2	\$ 16.000	\$ 32.000
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>\$ 24.000</b>	<b>\$ 80.000</b>

(\*) Los costos de los viajes fueron estipulados de acuerdo a pasajes aéreos más viáticos para visitar el lugar de destino en el día, a excepción de Estados Unidos donde la estadía será de 4 días.

## VIII. ESTUDIO FINANCIERO

En este estudio se contemplará el proyecto descrito desde el punto de vista económico-financiero, analizando finalmente la rentabilidad del mismo y comparando esta opción con la de seguir tercerizando el proceso, pudiendo llegar así a determinar si es conveniente invertir en la bodega planteada por el estudio o rechazar la propuesta.

### Inversiones

De acuerdo a la maquinaria descrita en el estudio técnico y al costo edilicio estimado se llegó al siguiente monto global de inversión:

Tabla 36: Inversión inicial

	INVERSION			
	Costo	Costo USD	Costo \$AR	Proveedor
Tolva para recepción de uvas	€ 6.890,00	\$ 11.428,00	\$ 94.623,82	Della Tofolla
Mesa de selección de racimo	\$ 12.222,22	\$ 12.222,22	\$ 101.322,20	T.P.I
Cinta de elevación para alimentación despalilladora	\$ 12.033,46	\$ 12.033,46	\$ 99.757,38	T.P.I
Despalilladora	€ 7.360,00	\$ 10.088,89	\$ 83.536,00	T.P.I
Bomba peristáltica	€ 11.490,00	\$ 19.057,72	\$ 157.797,92	Della Tofolla
Prensa Neumática	€ 32.500,00	\$ 44.550,12	\$ 368.875,00	T.P.I
Unidad Enfriadora de Agua	\$ 29.150,00	\$ 29.150,00	\$ 241.653,50	T.P.I
Filtro de Presión	€ 10.250,00	\$ 17.001,01	\$ 140.768,38	Della Tofolla
Filtro 2	€ 4.720,00	\$ 7.828,76	\$ 64.822,12	Della Tofolla
Embotelladora	€ 27.990,00	\$ 46.425,20	\$ 384.400,67	Della Tofolla
Tanques de Almacenamiento				
5.000Lts. (2)	\$ 8.438,03	\$ 8.438,03	\$ 139.902,54	T.P.I
20.000Lts. (4)	\$ 16.662,44	\$ 16.662,44	\$ 552.526,51	T.P.I
12.000 lts. (1)	\$ 11.428,72	\$ 11.428,72	\$ 94.744,09	T.P.I
Barricas	\$ 71.400,00	\$ 71.400,00	\$ 591.906,00	Tonelería Nacional
Edificio (ARG)	\$ 840.000,00	\$ 101.326,90	\$ 840.000,00	-
Capital de Trabajo (ARG)	\$ 1.169.289,64	\$ 141.218,56	\$ 1.169.289,64	-
<b>Total</b>	-	<b>\$ 560.260,02</b>	<b>\$ 5.125.925,75</b>	

(\*)El costo de las barricas es el de la adquisición de 143 unidades para almacenar el total de litros de vinos reserva, las cuales podrán tener hasta 3 usos, por lo que en el periodo 4 y 7 se deberá a tener que volver a invertir el mismo valor.

Para poder unificar dicho monto en una única moneda, se eligió a trabajar con moneda extranjera, Se considerará la tasa de cambio al momento de la realización del proyecto.

Cotización	Compra	Venta
 Dólar	8.20	8.28
 Euro	10.80	11.35

Habiendo hecho este resumen, se puede hacer una primera observación que se presenta como obvia, si se compara el proyecto que se pretende llevar a cabo contra la opción de seguir tercerizando el proceso, se pone en evidencia el riesgo que implica invertir:

Inversión en Bodega	Proceso Tercerizado
<b>US\$ 560.260,02</b>	<b>US\$ 71.400,00 (*)</b>

(\*) Valor correspondiente a inversión en barrica en proceso tercerizado corre por cuenta del cliente.

### Justificación de Costos

Para el cálculo de costos, se han pedido los presupuestos correspondientes. A modo de análisis macro del proyecto, se considera la contabilización de los costos más relevantes para el mismo, es por esto que no se colocará el costo de Agua, Impuestos Inmobiliarios, Administración y Otros gastos generales.

A continuación se expondrá un análisis detallando cada uno de ellos.

2015

Costos Variables

- Materia Prima: Uva

Cantidad total de litros a producir al año: 150.000

Necesidad de kg de uva al año: 230.769,23

Tabla 37: Costos Materia prima

Cepas	Costo/Kg	Litros/año	Necesidad Uva (Kg)	Costo Anual	Necesidad de botellas	Costo unitario/botella
Cepa Malbec	\$ 3,50	90.000	138.461,54	\$ 484.615,38	120.000	\$ 4,04
Cepa Cabernet	\$ 3,20	30.000	46.153,85	\$ 147.692,31	40.000	\$ 3,69
Cepa Sauvignon	\$ 2,20	15.000	23.076,92	\$ 50.769,23	20.000	\$ 2,54
Cepa Chardonnay	\$ 2,50	15.000	23.076,92	\$ 57.692,31	20.000	\$ 2,88
<b>TOTAL</b>		<b>150.000</b>	<b>230.769,23</b>	<b>\$ 740.769,23</b>	<b>200.000</b>	

- Cápsulas

Tabla 38: Costo Cápsulas

Costo / Botella	\$ 0,15
Cantidad Botellas/Año	200.000
<b>Costo Total Anual</b>	<b>\$ 30.000</b>

- Etiquetas

Tabla 39: Costo Etiquetas

Descripción	Cantidad Etiquetas	costo/millar	Costo Unitario	Costo Total Anual
Etiqueta	200.000	\$ 868	\$ 0,868	\$ 173.600
Contra Etiqueta	200.000	\$ 454	\$ 0,45	\$ 90.800
<b>TOTAL</b>	<b>400.000</b>	<b>-</b>	<b>\$ 1,32</b>	<b>\$ 264.400</b>

Cabe destacar que el presupuesto obtenido de etiquetas se hizo en base a etiqueta de vinos varietal. Si bien hay diferencia con respecto a la línea Reserva y Gran Reserva se usará este como representativo para toda la gama de vinos.

2015

➤ Corchos-Tapones

Tabla 40: Costo Corcho y Tapones Sintéticos

Descripción	Cantidad	Costo / Millar	Costo Unitario	Costo Total Anual
Corchos Sintéticos	158.000	\$ 600	\$ 0,6	\$ 94.800
Corchos Alcornoque	42.000	\$ 3.000	\$ 3,0	\$ 126.000
<b>TOTAL</b>	<b>200.000</b>	-	-	<b>\$ 220.800</b>

➤ Botellas

Tabla 41: Costo Botellas

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total Anual
Botella Vintage	158.000	\$ 3,0	\$ 474.000
Botella Cónica Baja	42.000	\$ 4,0	\$ 168.000
<b>TOTAL</b>	<b>200.000</b>		<b>\$ 642.000</b>

➤ Cajas

Tabla 42: Costo Cajas

Descripción	Cantidad Botellas	Necesidad de Cajas	Costo / Caja	Costo Total Anual	Costo Unitario
Cajas Varietal	158.000	26.333	\$ 4,29	\$ 112.917	\$ 0,71
Cajas Reserva	42.000	7.000	\$ 5,46	\$ 38.220	\$ 0,91
<b>TOTAL</b>	<b>200.000</b>	<b>33.333</b>	-	<b>\$ 151.137</b>	-

Cuadro Resumen

Tabla 43: Costos Totales Unitarios

Vino	Costos Variables							Costo Total(*)
	Uva	Capsula	Etiqueta + Contra	Corcho-Tapón	Botellas	Cajas	Total	
Malbec	\$ 4,04	\$ 0,15	\$ 1,32	\$ 0,60	\$ 3,00	\$ 0,71	\$ 9,83	\$ 14,25
Cabernet	\$ 3,69	\$ 0,15	\$ 1,32	\$ 0,60	\$ 3,00	\$ 0,71	\$ 9,48	\$ 13,90
Suavignon Blanc	\$ 2,54	\$ 0,15	\$ 1,32	\$ 0,60	\$ 3,00	\$ 0,71	\$ 8,33	\$ 12,75
Chardonnay	\$ 2,88	\$ 0,15	\$ 1,32	\$ 0,60	\$ 3,00	\$ 0,71	\$ 8,67	\$ 13,09
Reserva	\$ 4,04	\$ 0,15	\$ 1,32	\$ 3,00	\$ 4,00	\$ 0,91	\$ 13,42	\$ 17,84
Gran Reserva	\$ 4,04	\$ 0,15	\$ 1,32	\$ 3,00	\$ 4,00	\$ 0,91	\$ 13,42	\$ 17,84

(\*)Incluye el costo de mano de obra unitario.

De acuerdo a estos datos y el análisis de precios relevado en el estudio de Mercado se pasará a definir un precio de venta teniendo en cuenta todos los eslabones de la cadena:



2015

De acuerdo a investigaciones realizadas, el consumidor primario ya sea vinería o restaurant, obtiene en general una ganancia del 30%.

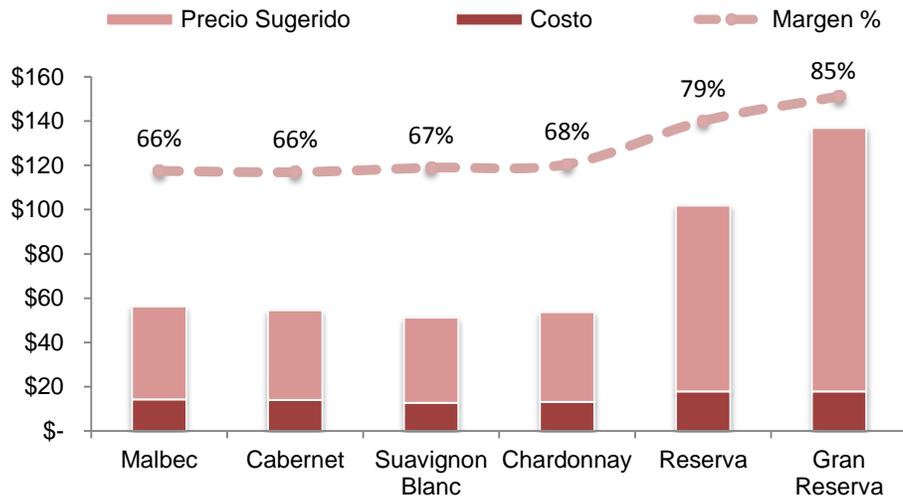
- o Mercado Interno:

Teniendo en cuenta este dato y partiendo de un precio promedio de \$60 para el caso de la gama media, \$120 Malbec Reserva y \$170 Malbec Gran reserva (de acuerdo a lo arrojado por el estudio de mercado), se obtuvieron los siguientes precios sugeridos:

Tabla 44: Precio de venta Mercado Interno

Vino	Costo	Precio Consumidor Final	Ganancia Consumidor Primario	Precio Sugerido	Ganancia
Malbec	\$ 14,25	\$ 60,00	30%	\$ 42,00	\$ 27,75
Cabernet	\$ 13,90	\$ 58,00	30%	\$ 40,60	\$ 26,70
Sauvignon Blanc	\$ 12,75	\$ 55,00	30%	\$ 38,50	\$ 25,75
Chardonnay	\$ 13,09	\$ 58,00	30%	\$ 40,60	\$ 27,51
Reserva	\$ 17,84	\$ 120,00	30%	\$ 84,00	\$ 66,16
Gran Reserva	\$ 17,84	\$ 170,00	30%	\$ 119,00	\$ 101,16

(\*) Se debe tener en cuenta que los valores son aproximados, puesto que no se está teniendo en cuenta en el análisis, el costo de distribución del producto ni otros costos fijos tales como energía eléctrica, agua, etc.



2015

El precio elevado de los vinos reserva tiene su justificación en que estos pasarán meses en barricas hasta poder ser vendidos, por lo que se presenta un desfase de tiempo muy grande entre inversión en costos y las ganancias obtenidas, no siendo este el caso del resto de la gama, puesto que su tiempo de producción es prácticamente un mes y a partir de este momento los mismos están aptos para ser comercializados.

- o Mercado Externo

Para analizar la gama de precios de los diferentes cortes en el exterior, no se podría hacer una simple conversión de moneda local a moneda extranjera, puesto que se debe analizar la competitividad o la falta de ella, que eso arrojaría.

Un simple análisis nos demuestra que realizando la conversión al dólar y definir a dichos valores como válidos, nos dejaría fuera del mercado:

Corte	MI	ME	ME Consumidor Final
Malbec	\$ 42,00	\$ 5,07	\$ 6,59
Cabernet	\$ 40,60	\$ 4,90	\$ 6,37
Suavignon Blanc	\$ 38,50	\$ 4,64	\$ 6,04
Chardonnay	\$ 40,60	\$ 4,90	\$ 6,37
Reserva	\$ 84,00	\$ 10,13	\$ 13,17
Gran Reserva	\$ 119,00	\$ 14,35	\$ 18,66



De acuerdo a lo analizado en el estudio de Mercado, la gama Premium Básico y Premium, donde quedan enmarcados los productos del presente estudio correspondían a los siguientes precios:

**Premium popular:** 5,1 a 7 Us\$ la botella (participación del mercado 15%).

**Premium:** 7,1 a 10 Us\$ la botella, (participación 8%).

Si bien en el mercado interno no se tomó en cuenta los costos de transporte para el cálculo de precios, en este caso debido a la gran distancia hasta el destino de exportación, la influencia de esta variable puede impactar de manera significativa. Teniendo en cuenta esto, y si se aplicase directamente la conversión a moneda extranjera para definir el precio, los productos caerían fuera del segmento correspondiente, perdiendo competitividad.

El estado inflacionario que atraviesa el país repercute de manera muy negativa en el negocio externo puesto que mientras la moneda de Estados Unidos se mantiene estable,

los costos en insumos y materia prima en Argentina son muy variables. Sin embargo no puede dejarse de tener en cuenta la oportunidad que representa el ingresar en el mercado de mayor crecimiento en el rubro.

De acuerdo a lo planteado anteriormente, se sacrificará en un porcentaje el margen de utilidad, para poder definir un precio competitivo.

Tabla 45: Precio de venta Mercado Externo

Vino	Costo	Precio Consumidor Final (USD)	Ganancia Consumidor Primario	Precio Sugerido (USD)	Conversión a moneda Local	Ganancia en Moneda Local	Margen %	Reducción del Margen
Malbec	\$ 14,25	6	30%	\$ 4,20	\$ 34,78	\$ 20,53	59,04%	7,05%
Cabernet	\$ 13,90	5,5	30%	\$ 3,85	\$ 31,88	\$ 17,98	56,40%	9,37%
Suavignon Blanc	\$ 12,75	5,1	30%	\$ 3,57	\$ 29,56	\$ 16,81	56,88%	10,01%
Chardonnay	\$ 13,09	5,5	30%	\$ 3,85	\$ 31,88	\$ 18,79	58,93%	8,82%
Reserva	\$ 17,84	7,5	30%	\$ 5,25	\$ 43,47	\$ 25,63	58,96%	19,80%
Gran Reserva	\$ 17,84	9,8	30%	\$ 6,86	\$ 56,80	\$ 38,96	68,59%	16,42%

### Ingresos

Para poder determinar el monto de los ingresos obtenidos a partir de la venta de los distintos productos, se debe distinguir primero qué porcentaje de volumen será comercializado en el mercado externo e interno.

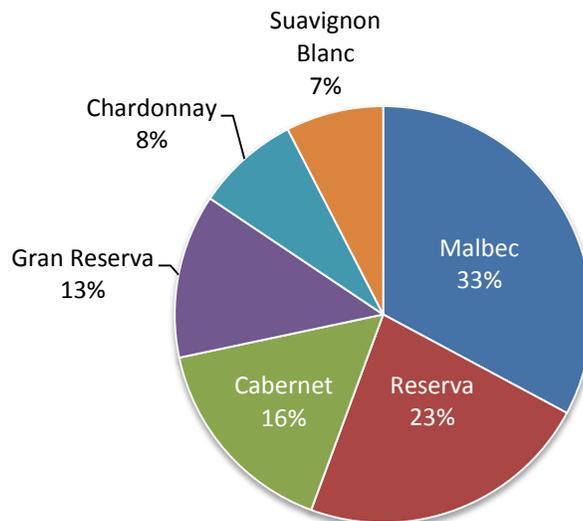
Del total del volumen anual, se definió que un 30% será destinado para comercializar en Estados Unidos, el mismo se apoya en el porcentaje del total de exportación con respecto al total de vinos comercializados en Argentina según datos del INV 2013, el cual ronda en un valor promedio muy cercano a este. A su vez Argentina exporta el 33,17% a Estados Unidos, en consecuencia se adoptó dicho valor acorde a la escala del proyecto.

Tabla 46: Ingresos anuales

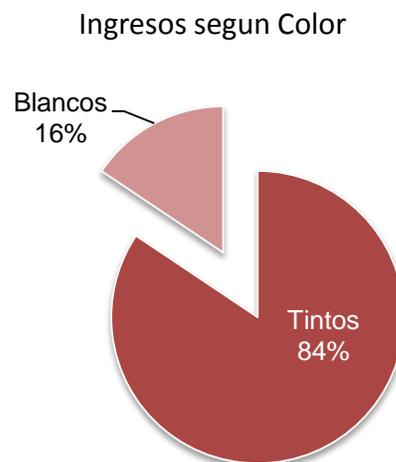
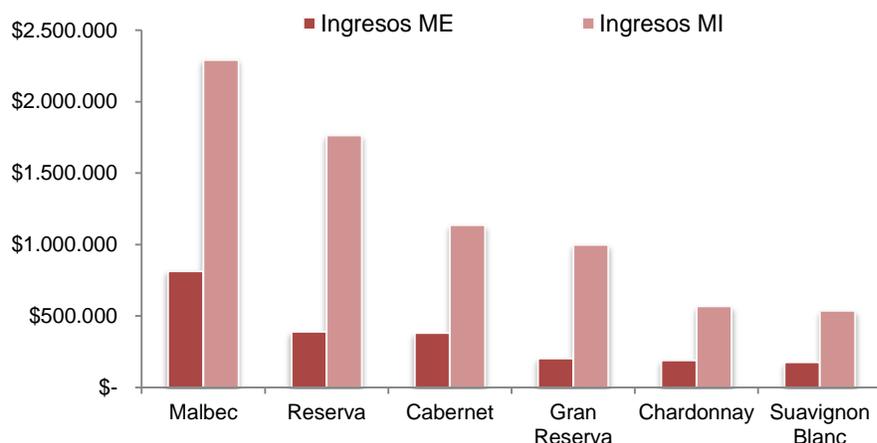
Vino	Volumen Anual	% de Exportación	Volumen de Exportación	Volumen Mercado Interno	Ingresos Anuales
Malbec	78.000	30%	23.400	54.600	\$ 3.106.958
Cabernet	40.000	30%	12.000	28.000	\$ 1.519.336
Suavignon Blanc	20.000	30%	6.000	14.000	\$ 716.358
Chardonnay	20.000	30%	6.000	14.000	\$ 759.668
Reserva	30.000	30%	9.000	21.000	\$ 2.155.230
Gran Reserva	12.000	30%	3.600	8.400	\$ 1.204.083
<b>Total</b>	<b>200.000</b>	<b>-</b>	<b>60.000</b>	<b>140.000</b>	<b>\$ 9.461.633</b>

(\*)Considerando que ya se ha lanzado la primera partida de vinos Reserva y Gran Reserva, dado que el primer año no se tendrán ingresos de los mismos debido a su proceso productivo.

Porcentaje de ingresos según producto:



2015



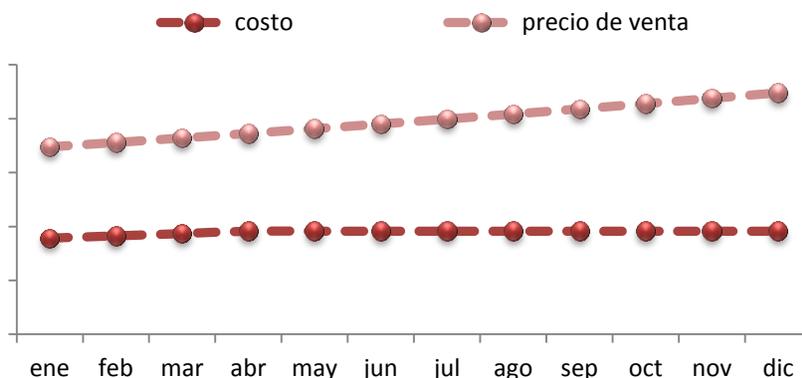
El mayor porcentaje de ingresos se registra en los vinos tintos, ocupando el primer puesto el Malbec con un 33% de participación, seguido por el Malbec Reserva y el Cabernet con un 23% y 16 % respectivamente.

Es menester destacar, que el proyecto se ve beneficiado por la manera de producción. La producción anual se centra en 4 meses: Enero, Febrero, Marzo y Abril (con excepción de los vinos de guarda) y la venta de la misma se distribuye equitativamente durante el año, es decir siendo:

“t1” ; “t2” fechas tal que “t1” < “t2”

“P1” ; “P2” precios tal que “P1” < “P2”

En un estado económico inflacionario, el proyecto se beneficia, pudiendo realizar la compra de materia prima en un tiempo “t1” con ciertos costos que establecen el precio del producto terminado en “P1” y luego concretar las ventas en un tiempo “t2” habiendo sufrido un periodo de inflación “t1-t2” llegando a un precio de producto terminado “P2” mayor al precio calculado “P1”.



2015

En el grafico se tomó como ejemplo al costo y precio de venta del Vino Malbec en el Mercado Interno.

Para completar los 150.000 litros anuales, la planificación de la producción deberá ser de modo tal que la uva que ingrese a la planta sea procesada de manera inmediata, debido a que la misma no puede ser almacenada por su carácter perecedero y a fines de evitar procesos fermentativos anticipados.

Prensa Neumática	
Capacidad Promedio (Uva Desrrapada)-TON	2,65
Uvas a procesar-TON	230,77

Tabla 47: Capacidad de Prensado

Cepas	Época de Cosecha	Uvas a Procesar	Horas	Días
Cepa Malbec TON	Mediados de Marzo	138,5	52,2	6,5
Cepa Cabernet TON	Abril	46,2	17,4	2,2
Cepa Suavignon TON	Febrero	23,1	8,7	1,1
Cepa Chardonnay TON	Fines de Enero	23,1	8,7	1,1

A excepción de las variedades tintas todas las cepas podrán ser procesadas en el plazo de un turno de 8 hs.

La planificación de ingreso de materia prima de las cepas Malbec y Cabernet, deberán estar distribuidas en 7 y 3 días respectivamente para poder completar la obtención del mosto.

Se debe tener en cuenta que el fraccionamiento se llevará a cabo conforme a la demanda. El vino podrá ser almacenado mientras tanto en las piletas subterráneas.

De acuerdo a la capacidad de la embotelladora, la producción estará concentrada en aproximadamente 3,1 meses dependiendo de la práctica del operario y teniendo en cuenta solo un turno de 8 hs por día. Siendo el cuello de botella la capsuladora, la cadencia de producción será de 400 botellas/hs.

2015

Tabla 48: Capacidad Embotelladora

	Producción anual	Horas	Días	Meses
Producción (400 botellas/hs.)	200.000	500	62,5	3,1

### Depreciaciones

Para las diferentes maquinarias, barricas e instalaciones se tendrán en cuenta a modo contable las siguientes depreciaciones:

Tabla 49: Depreciaciones

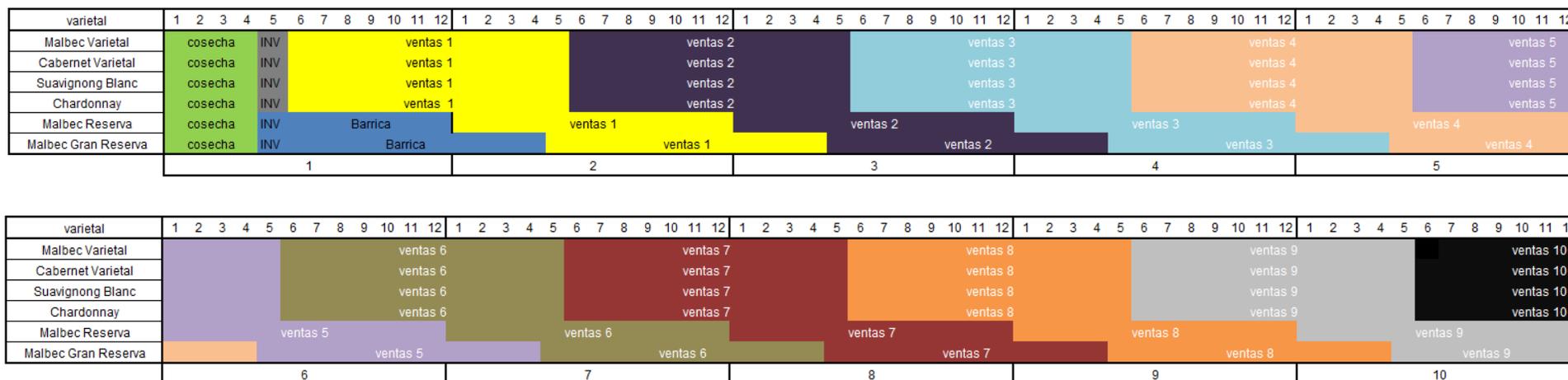
Maquinaria	Costo en Dólares	Años	Depreciación	Valor Residual
Tolva para recepción de uvas	\$ 11.428,00	10	\$ 1.142,80	\$ -
Mesa de selección de racimo	\$ 12.222,22	10	\$ 1.222,22	\$ -
Cinta de elevación para alimentación despalilladora	\$ 12.033,46	10	\$ 1.203,35	\$ -
Despalilladora	\$ 10.088,89	10	\$ 1.008,89	\$ -
Bomba Tipo Pistón	\$ 19.057,72	10	\$ 1.905,77	\$ -
Prensa Neumática	\$ 44.550,12	10	\$ 4.455,01	\$ -
Unidad Enfriadora de Agua	\$ 29.150,00	10	\$ 2.915,00	\$ -
Filtro de Presión	\$ 17.001,01	10	\$ 1.700,10	\$ -
Filtro 2	\$ 7.828,76	10	\$ 782,88	\$ -
Embotelladora	\$ 46.425,20	10	\$ 4.642,52	\$ -
Tanques de Almacenamiento				
5.000Lts. (2)	\$ 8.438,03	10	\$ 843,80	\$ -
20.000Lts. (3)	\$ 16.662,44	10	\$ 1.666,24	\$ -
12.000Lts. (1)	\$ 11.428,72	10	\$ 1.142,87	\$ -
Barricas	\$ 71.400,00	3	\$ 23.800,00	\$ -
Edificio (ARG)	\$ 101.326,90	50	\$ 2.026,54	\$ 81.061,52

## Flujo de Fondos Operativos

### Premisas de Cálculo:

- Se consideran los mismos ingresos año a año en los 10 periodos a analizar. Los egresos o costos son también considerados constantes en el tiempo. Ésta simplificación está basada en una decisión conservadora; ya que cómo se explicó, las erogaciones se generan en un tiempo anterior a los ingresos. Y al tener en cuenta la variación de los precios y costos el proyecto se verá beneficiado.
- Para el análisis de costos se realiza otra simplificación, en el flujo de fondos se contabilizarán los costos de Impuestos Inmobiliarios, Agua, Administración, Gastos Generales y Energía eléctrica como un porcentaje de la venta, dicho valor se obtuvo investigando balances de bodegas publicados. Se estimó el mismo en 1,88%.
- Otro punto a tener en cuenta, es el análisis de ingresos y costos en los vinos Reserva. El Malbec Reserva pasará 8 meses en bodega hasta poder ser fraccionado, y el Gran Reserva 12 meses, a este tiempo se le debe sumar el tiempo de Cosecha más el tiempo de transformación de mosto a vino. En consecuencia los ingresos relacionados con las ventas de estos dos productos se podrían visualizar recién en el segundo periodo.

En el siguiente cuadro se quiso representar como estarán distribuidas las ventas a lo largo 10 años.



De este análisis surgen los siguientes comentarios:

Dado que el proyecto es analizado en un periodo de 10 años

El volumen de materia prima, será adquirido de la siguiente manera:

*Cepas p/ vinos Varietal:*

-Periodos 1 al 9: Total del Volumen anual de cada cepa.

-Periodo 10: Volumen por 7 meses de cada cepa.

*Cepas p/ vinos Reserva*

-Periodos 1 al 9: Total del Volumen anual de cada cepa; con excepción del Gran Reserva que en el año 9 se adquirirá materia prima por 8 meses.

-Periodo 10: No se adquieren cepas en este periodo, dado que los ingresos se producirán en el periodo 11 y el mismo no se tiene en cuenta para el análisis.

El volumen de los insumos, será adquirido de la siguiente manera:

*Insumos para Vinos Varietal:*

-Periodo 1: Volumen por 7 meses.

-Periodos 2 al 10: Total del Volumen anual.

*Insumos para Vinos Reserva:*

-Periodo 1: No se adquieren insumos (tanto para vinos Reserva como Gran Reserva).

-Periodo 2: Vinos Reserva; total volumen anual - Vinos Gran Reserva; volumen por 8 meses.

-Periodos 3 al 10: Total del volumen anual (tanto para vinos Reserva como Gran Reserva).

Es debido a estas observaciones que habrá diferencias tanto en ingresos como en costos a lo largo de los diferentes periodos.



PROYECTO INTEGRADOR



2015

Egresos												
Costos Variables												
Materia Prima	Malbec Varietal	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -183.750,00
	Cabernet Varietal	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -86.153,85
	Suavignon Blanc	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -28.430,77
	Chardonnay	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -33.653,85
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -
Malbec Gran Reserva	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -32.307,69	\$ -
Botellas	Malbec Varietal	\$ -136.500,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00
	Cabernet Varietal	\$ -70.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00
	Suavignon Blanc	\$ -35.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00
	Chardonnay	\$ -35.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00
Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -32.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00
Etiquetas	Malbec Varietal	\$ -59.150,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00
	Cabernet Varietal	\$ -30.333,33	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00
	Suavignon Blanc	\$ -15.166,67	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00
	Chardonnay	\$ -15.166,67	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00
Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -10.400,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00
Corchos/ Tapones	Malbec Varietal	\$ -27.300,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00
	Cabernet Varietal	\$ -14.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00
	Suavignon Blanc	\$ -7.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00
	Chardonnay	\$ -7.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00
Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -24.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	
Capsulas	Malbec Varietal	\$ -6.825,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00
	Cabernet Varietal	\$ -3.500,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00
	Suavignon Blanc	\$ -1.750,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00
	Chardonnay	\$ -1.750,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00
Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -1.200,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	
Cajas	Malbec Varietal	\$ -32.305,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00
	Cabernet Varietal	\$ -16.566,67	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00
	Suavignon Blanc	\$ -8.283,33	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00
	Chardonnay	\$ -8.283,33	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00
Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -7.280,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	
Total Costos Variables		\$ -1.269.618,46	\$ -2.004.498,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.025.784,62	\$ -1.635.188,46
IVA CF		\$ -266.619,88	\$ -420.944,68	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -425.414,77	\$ -343.389,58

PROYECTO INTEGRADOR



2015

Egresos											
<b>Costos Fijos</b>											
Enólogo		\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00
Jefe de Producción		\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00
Contador		\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00
Responsable de ventas y marketing		\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00
Operarios (A)		\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00
Operarios (B)		\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00
Costos Viajes		\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00
Costos Publicidad		\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00
Servicios mas Impuestos		\$ -80.975,75	\$ -206.103,07	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22
<b>Total Costos Fijos</b>		\$ -1.227.975,75	\$ -1.353.103,07	\$ -1.362.233,22	\$ -1.362.233,22	\$ -1.362.233,22	\$ -1.362.233,22	\$ -1.362.233,22	\$ -1.362.233,22	\$ -1.362.233,22	\$ -1.362.233,22
<b>Depreciaciones</b>											
Tolva para recepción de uvas		\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42
Mesa de selección de racimo		\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00
Cinta de elevación p/alimentación desp.		\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70
Despalilladora		\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21
Bomba Tipo Pistón		\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04
Prensa Neumática		\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66
Unidad Enfriadora de Agua		\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20
Filtro de Presión		\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00
Filtro 2		\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21
Embotelladora		\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07
Tanques de Almacenamiento	5.000Lts. (2)	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69
	20.000Lts. (4)	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38
	12.500 (1)	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50
Barricas		\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -
Edificio (ARG)		\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73
<b>Total Depreciaciones</b>		\$ -230.157,80	\$ -230.157,80	\$ -230.157,80	\$ -230.157,80	\$ -230.157,80	\$ -230.157,80	\$ -230.157,80	\$ -230.157,80	\$ -230.157,80	\$ -220.694,82
<b>TOTAL COSTOS</b>		\$ -2.994.371,89	\$ -4.008.704,00	\$ -4.063.136,56	\$ -4.063.136,56	\$ -4.063.136,56	\$ -4.063.136,56	\$ -4.063.136,56	\$ -4.063.136,56	\$ -4.063.136,56	\$ -4.043.590,41

PROYECTO INTEGRADOR

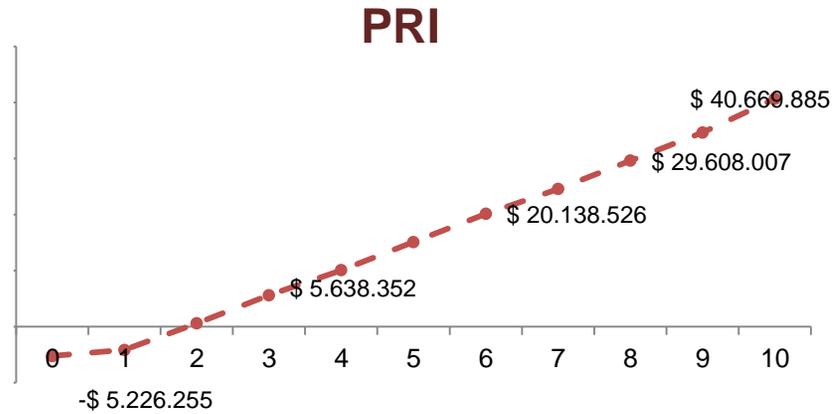


2015

UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 1.312.848,98	\$ 6.954.225,02	\$ 7.385.439,22	\$ 7.385.439,22	\$ 7.385.439,22	\$ 7.385.439,22	\$ 7.385.439,22	\$ 7.385.439,22	\$ 7.404.985,38	\$ 7.887.069,70	
IMPUESTO A LAS GANANCIAS		\$ -459.497,14	\$ -2.433.978,76	\$ -2.584.903,73	\$ -2.584.903,73	\$ -2.584.903,73	\$ -2.584.903,73	\$ -2.584.903,73	\$ -2.584.903,73	\$ -2.591.744,88	\$ -2.760.474,40	
UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS		\$ 853.351,84	\$ 4.520.246,26	\$ 4.800.535,50	\$ 4.800.535,50	\$ 4.800.535,50	\$ 4.800.535,50	\$ 4.800.535,50	\$ 4.800.535,50	\$ 4.813.240,50	\$ 5.126.595,31	
UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS Y		\$ 1.083.509,63	\$ 4.750.404,06	\$ 5.030.693,29	\$ 5.030.693,29	\$ 5.030.693,29	\$ 5.030.693,29	\$ 5.030.693,29	\$ 5.030.693,29	\$ 5.043.398,29	\$ 5.347.290,12	
Inversiones	Tolva para recepción de uvas	\$ -94.623,82										
	Mesa de selección de racimo	\$ -101.322,20										
	Cinta de elevación p/ alimentación desp.	\$ -99.757,38										
	Despalladora	\$ -83.536,00										
	Bomba Tipo Pistón	\$ -157.797,92										
	Prensa Neumática	\$ -368.875,00										
	Unidad Enfriadora de Agua	\$ -241.653,50										
	Filtro de Presión	\$ -140.768,38										
	Filtro 2	\$ -64.822,12										
	Embotelladora	\$ -384.400,67										
	Tanques de Almacenamiento	\$ -139.902,54										
	Almacenamiento	\$ -552.526,51										
	Almacenamiento	\$ -94.744,09										
Barricas	\$ -591.906,00			\$ -591.906,00			\$ -591.906,00					
Edificio (ARG)	\$ -840.000,00											
Capital de Trabajo	\$ -1.269.618,46											
TOTAL		\$ -5.226.254,58				\$ -591.906	\$ -	\$ -591.906,00	0	\$ -		
Valor Residual											\$ 671.189,38	
FFN		\$ -5.226.254,58	\$ 1.083.509,63	\$ 4.750.404,06	\$ 5.030.693,29	\$ 4.438.787,29	\$ 5.030.693,29	\$ 5.030.693,29	\$ 4.438.787,29	\$ 5.030.693,29	\$ 6.018.479,51	
PRI												
VALORES ACTUALES		\$ -5.226.255,58	\$ 846.491,90	\$ 2.899.416,54	\$ 2.398.821,49	\$ 1.653.577,12	\$ 1.464.124,45	\$ 1.143.847,22	\$ 788.487,02	\$ 698.148,94	\$ 546.806,34	\$ 509.785,04

r	28%
VAN	\$ 7.723.251,49
TIR	63,743%

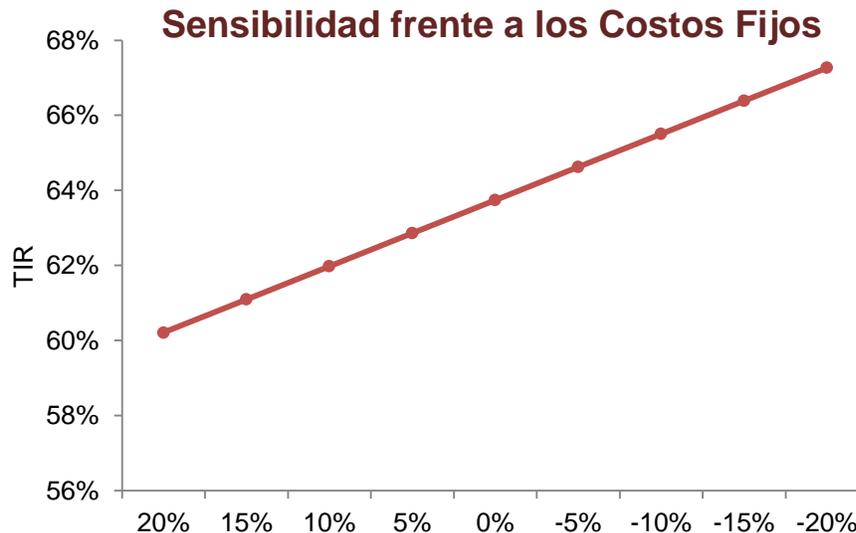
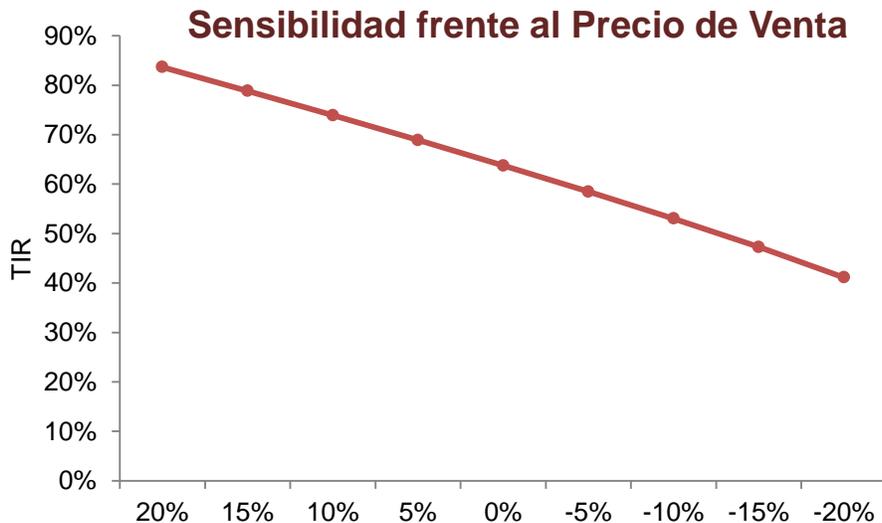
(\*Utilidad después de impuestos Y: suma de amortizaciones.



En el gráfico anterior se puede ver que el periodo de recupero de la inversión se encuentra en aproximadamente dos años.

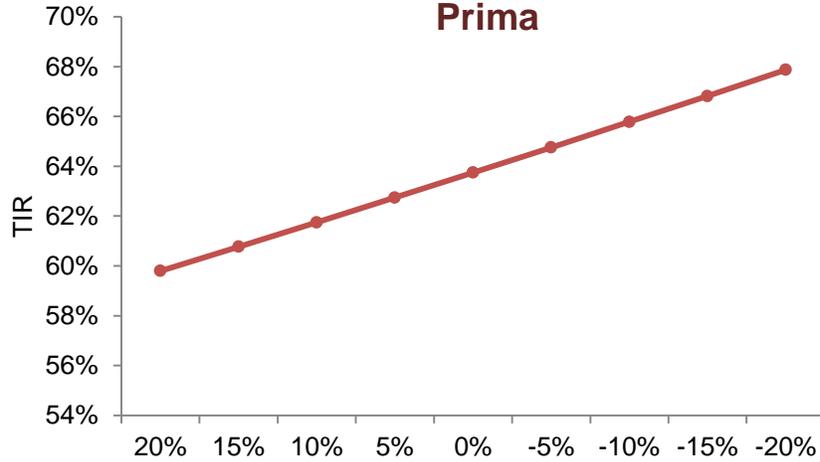
### Análisis de Sensibilidad

En primer lugar se analizará la variación de la tasa interna de retorno para una variación en el precio de venta de los diferentes vinos planteados para el proyecto. Se modificará el rendimiento en 5, 10, 15 y 20 % en aumento y disminución. Posteriormente se evaluará que sucede si se realiza el mismo procedimiento para los costos fijos. Por último se considerará este análisis teniendo en cuenta ahora qué ocurre con los distintos costos variables considerados en el presente trabajo.

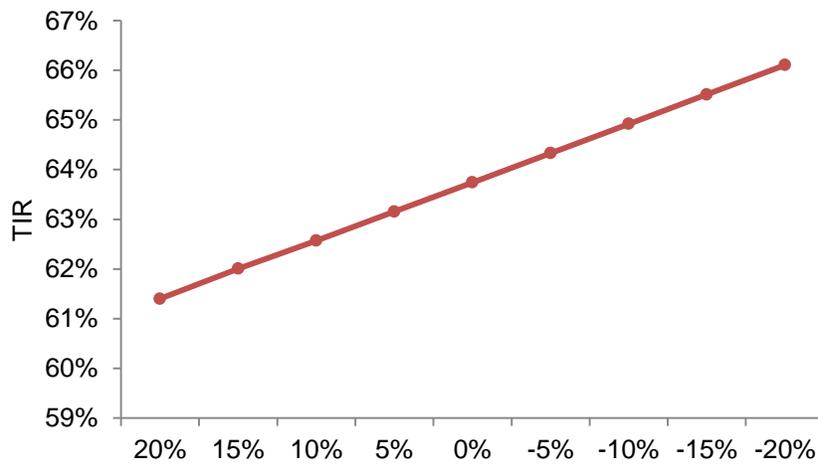


2015

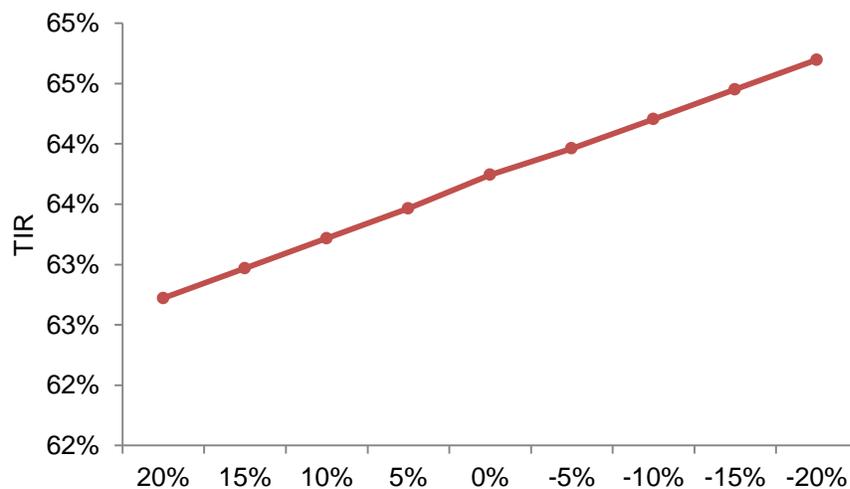
### Sensibilidad frente al costo de la Materia Prima



### Sensibilidad frente al Costo de Botellas

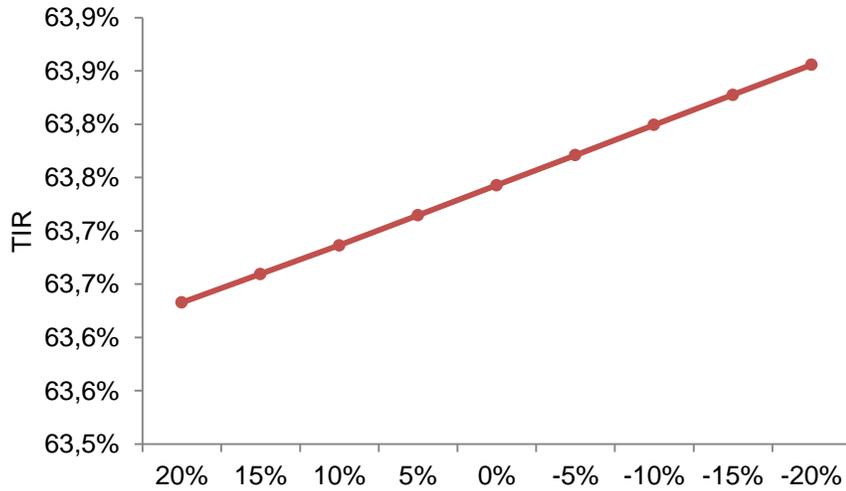


### Sensibilidad frente al Costo de Etiquetas

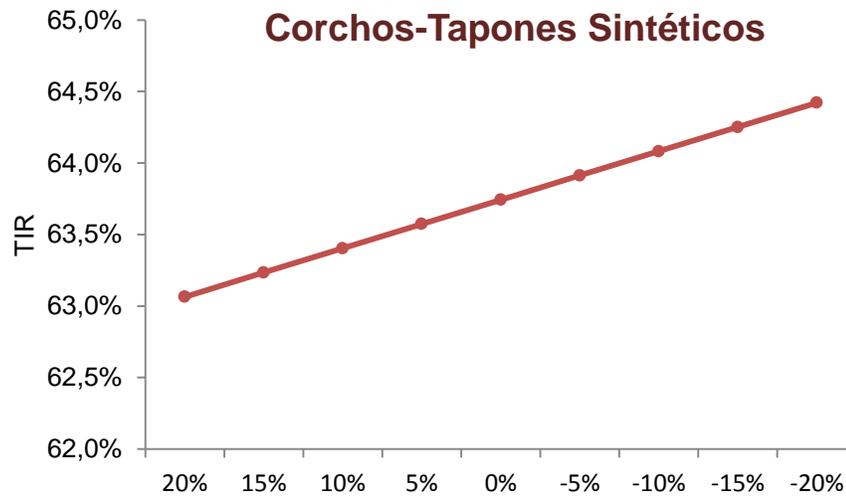


2015

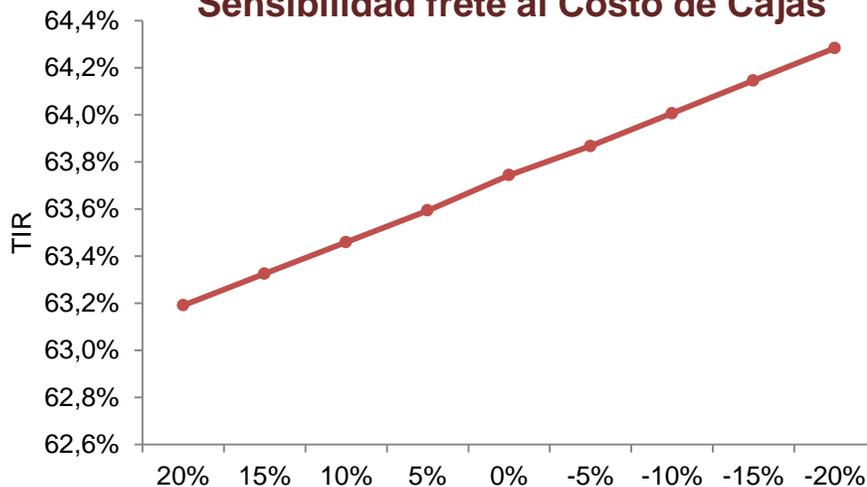
### Sensibilidad frente al Costo Cápsulas



### Analisis de Sensibilidad frente al costo Corchos-Tapones Sintéticos

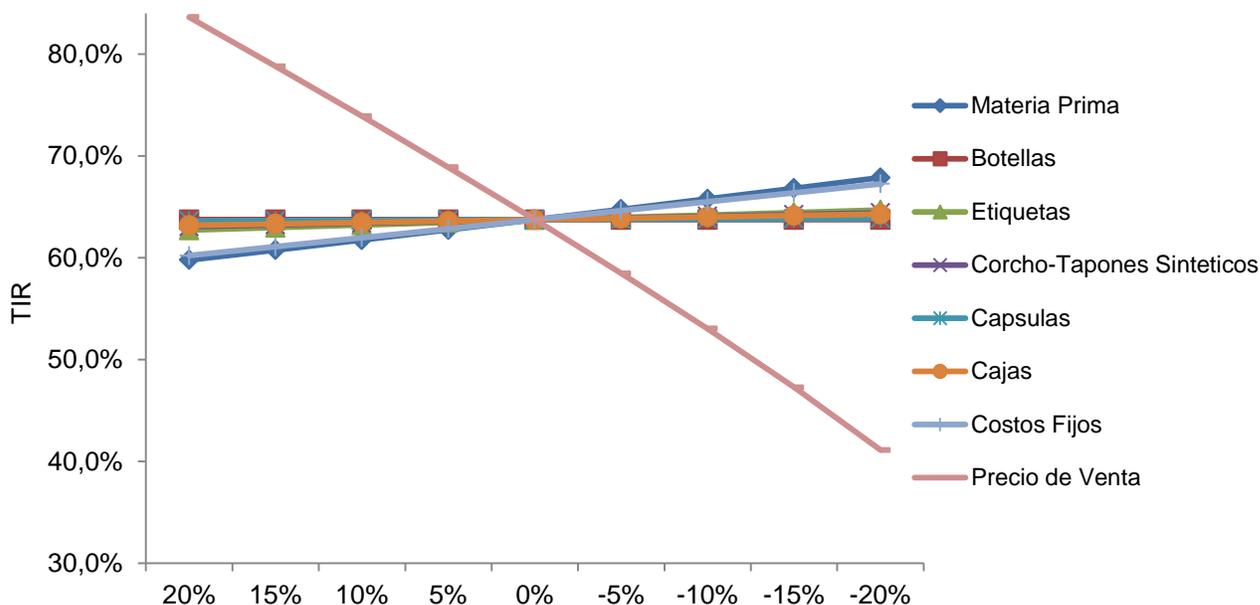


### Sensibilidad frete al Costo de Cajas



2015

Para poder realizar un correcto análisis y determinar cuál de las variables analizadas tiene mayor influencia sobre el proyecto, se compararán las distintas variables en un mismo gráfico.



Aquí se ve claramente que las variables “Costos Variables” presentan una curva similar entre cada uno de ellos, siendo el Costo de la Materia Prima la de mayor pendiente. Sin embargo las mismas no tienen una incidencia significativa en el TIR, por lo que el proyecto se puede acomodar fácilmente a estas. Ahora bien, la variable que representa mayor riesgo para el proyecto es el Precio de Venta, dado que una ligera variación en la misma repercute fuertemente en la TIR, tal como su pendiente lo indica. Se puede jugar con esta variable para buscar un precio más competitivo, pero cualquier variación deberá ser analizada con detenimiento.

### Financiación

Se plantea la financiación mediante un régimen de bonificación de tasas, otorgado por el ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la Presidencia de la Nación, llamado FONDEAR<sup>79</sup>

El régimen otorga además una tasa subsidiada con 3 años de gracia.

<sup>79</sup> Presidencia de la nación Ministerio de Economía y Finanzas Públicas <http://www.fondear.mecon.gov.ar/> [Online].- <http://www.fondear.mecon.gov.ar/instrumentos.htm>.



### Fondo para el Desarrollo Económico Argentino

Con el objetivo de facilitar el acceso al financiamiento para proyectos que promuevan la inversión en sectores estratégicos para el desarrollo económico y social del país, la puesta en marcha de actividades con elevado contenido tecnológico y la generación de mayor valor agregado en las economías regionales se crea el Fondo para el Desarrollo Económico Argentino (FONDEAR).

FONDEAR se constituye como un Fondo Fiduciario Público, fideicomiso financiero y de administración, vigente para todo el territorio nacional. En este caso, el Estado Argentino, en su carácter de Fiduciante le encomienda a Nación Fideicomisos S.A. la administración de los fondos. El Ministerio de Economía y Finanzas Públicas es la Autoridad de Aplicación de FONDEAR y la aprobación de los proyectos estará a cargo de un Comité Ejecutivo conformado por representantes de la Jefatura de Gabinete de Ministros, el Ministerio de Economía, el Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, el Ministerio de Industria, el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, y el Banco de la Nación Argentina.

FONDEAR facilitará el acceso al crédito y al financiamiento necesario para:

- Proyectos en Sectores Estratégicos: con potencial exportador, capacidad de sustituir importaciones, incorporación de tecnología, generación de puestos de trabajo o agregación de valor a la cadena productiva.
- Proyectos de Producciones Innovadoras: actividades innovadoras con elevado contenido tecnológico, surgidas a partir de desarrollos, conocimientos y capacidades generadas en el Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación (Ley 25.467).
- Proyectos de Economías Regionales: para agregación de valor o fortalecimiento de los sectores o cadenas de producción prioritarias para las economías regionales, mejoras de logística, reducción de asimetrías de información, transparencia en la comercialización y trazabilidad de productos, diferenciación y diversificación de productos y desarrollo del mercado interno.

### Proyectos de inversión

1. Se financiará **hasta el OCHENTA POR CIENTO (80%)** del proyecto, comprometiéndose el destinatario a informar cómo financiará el porcentaje restante.

2. Los créditos serán otorgados y devueltos en **Pesos Argentinos**.

### 3. Tasa de Interés:

**I. PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (PyMEs)** según la Resolución N° 24 de fecha 15 de febrero de 2001 de la ex SECRETARÍA DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA del ex MINISTERIO DE ECONOMÍA y sus modificatorias: **CATORCE POR CIENTO (14%), nominal anual y fija en Pesos Argentinos**.

**II. GRANDES EMPRESAS: DIECINUEVE POR CIENTO (19%), nominal anual y fija en Pesos Argentinos hasta VEINTICUATRO (24) meses y luego tasa variable equivalente a LEBAC NOVENTA (90) días con un tope mínimo de CATORCE POR CIENTO (14%) y máximo de VEINTICINCO POR CIENTO (25%).**

4. El plazo máximo del crédito podrá ser de **hasta OCHENTA Y CUATRO (84) meses** según las características que presente el proyecto, **incluyendo el eventual período de gracia**.

**5. Período de gracia: Hasta TREINTA Y SEIS (36) meses.**

En consecuencia el préstamo que se podría recibir sería el siguiente:

Financiación	
Total a Invertir	\$ 5.226.254,58
Financiación Fondear	80%
Capital a recibir	\$ 4.181.003,66

PROYECTO INTEGRADOR



2015

Se utiliza el sistema de amortización Francés para la devolución del préstamo.

**Tabla 51: Flujo de Fondos Operativos: Proyecto de Inversión con Financiamiento**

Tasa de interés	14%
Porcentaje de K Prestado	80%
Capital Recibido	\$ 4.181.004
Periodos	8

Concepto	Amortizacion de Deuda											
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Capital recibido	\$ 4.181.004											
Amortización de capital adeudado				\$ 315.959	\$ 360.193	\$ 410.620	\$ 468.106	\$ 533.641	\$ 608.351	\$ 693.520	\$ 790.613	
Interes				\$ 585.341	\$ 541.106	\$ 490.679	\$ 433.193	\$ 367.658	\$ 292.948	\$ 207.779	\$ 110.686	
Saldo	\$ 4.181.004	\$ 4.181.004	\$ 4.181.004	\$ 3.865.045	\$ 3.504.852	\$ 3.094.233	\$ 2.626.126	\$ 2.092.485	\$ 1.484.134	\$ 790.613	\$ 0	
FFAD	\$ 4.181.004	\$ 4.181.004	\$ 4.181.004	\$ 901.299,06	\$ 901.299,06	\$ 901.299,06	\$ 901.299,06	\$ 901.299,06	\$ 901.299,06	\$ 901.299,06	\$ 901.299,06	\$ 901.299,06

Ingresos	PERIODOS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Mercado Interno											
Malbec Varietal			\$ 1.337.700,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00
Cabernet Varietal			\$ 663.133,33	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00
Suavignon Blanc			\$ 314.416,67	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00
Chardonnay			\$ 331.566,67	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00
Malbec Reserva			\$ -	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00
Malbec Gran Reserva			\$ -	\$ 666.400,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00
Mercado Externo												
Malbec Varietal			\$ 474.692,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40
Cabernet Varietal			\$ 223.146,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00
Suavignon Blanc			\$ 103.458,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60
Chardonnay			\$ 111.573,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00
Malbec Reserva			\$ -	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00
Malbec Gran Reserva			\$ -	\$ 136.321,92	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88
SUB-TOTAL			\$ 3.559.686,67	\$ 9.060.271,92	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88
IVA DF			\$ 747.534,20	\$ 1.902.657,10	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90
TOTAL			\$ 4.307.220,87	\$ 10.962.929,02	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78

PROYECTO INTEGRADOR



2015

Egresos												
Costos Variables												
Materia Prima	Malbec Varietal	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -315.000,00	\$ -183.750,00
	Cabernet Varietal	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -147.692,31	\$ -86.153,85
	Suavignon Blanc	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -48.738,46	\$ -28.430,77
	Chardonnay	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -57.692,31	\$ -33.653,85
	Malbec Reserva	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	\$ -121.153,85	-
	Malbec Gran Reserva	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -48.461,54	\$ -32.307,69
Botellas	Malbec Varietal	\$ -136.500,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00	\$ -234.000,00
	Cabernet Varietal	\$ -70.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00
	Suavignon Blanc	\$ -35.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00
	Chardonnay	\$ -35.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00	\$ -60.000,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00	\$ -120.000,00
	Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -32.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00	\$ -48.000,00
Etiquetas	Malbec Varietal	\$ -59.150,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00	\$ -101.400,00
	Cabernet Varietal	\$ -30.333,33	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00	\$ -52.000,00
	Suavignon Blanc	\$ -15.166,67	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00
	Chardonnay	\$ -15.166,67	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00	\$ -26.000,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00	\$ -39.000,00
	Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -10.400,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00	\$ -15.600,00
Corchos/ Tapones	Malbec Varietal	\$ -27.300,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00	\$ -46.800,00
	Cabernet Varietal	\$ -14.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00	\$ -24.000,00
	Suavignon Blanc	\$ -7.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00
	Chardonnay	\$ -7.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00	\$ -12.000,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00	\$ -90.000,00
	Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -24.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00	\$ -36.000,00
Capsulas	Malbec Varietal	\$ -6.825,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00	\$ -11.700,00
	Cabernet Varietal	\$ -3.500,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00	\$ -6.000,00
	Suavignon Blanc	\$ -1.750,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00
	Chardonnay	\$ -1.750,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00	\$ -3.000,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00	\$ -4.500,00
	Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -1.200,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00	\$ -1.800,00
Cajas	Malbec Varietal	\$ -32.305,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00	\$ -55.380,00
	Cabernet Varietal	\$ -16.566,67	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00	\$ -28.400,00
	Suavignon Blanc	\$ -8.283,33	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00
	Chardonnay	\$ -8.283,33	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00	\$ -14.200,00
	Malbec Reserva	\$ -	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00	\$ -27.300,00
	Malbec Gran Reserva	\$ -	\$ -7.280,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00	\$ -10.920,00
Total Costos Variables		\$ -1.269.618,46	\$ -2.004.498,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.041.938,46	\$ -2.025.784,62	\$ -1.635.188,46
IVA CF		\$ -266.619,88	\$ -420.944,68	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -428.807,08	\$ -425.414,77	\$ -343.389,58

PROYECTO INTEGRADOR



2015

		Costos Fijos												
Egresos	Enólogo		\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	\$ -195.000,00	
	Jefe de Producción		\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	
	Contador		\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	
	Responsable de ventas y marketing		\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	
	Operarios (A)		\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	\$ -182.000,00	
	Operarios (B)		\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	\$ -70.000,00	
	Costos Viajes		\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	
	Costos Publicidad		\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	
	Servicios mas Impuestos		\$ -80.975,75	\$ -206.103,07	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	
	<b>Total Costos Fijos</b>		<b>\$ -1.227.975,75</b>	<b>\$ -1.353.103,07</b>	<b>\$ -1.362.233,22</b>									
			Depreciaciones											
		Tolva para recepción de uvas		\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42	\$ -12.210,42
		Mesa de selección de racimo		\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00	\$ -10.120,00
		Cinta de elevación p/alimentación desp.		\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70	\$ -9.963,70
		Despalilladora		\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21	\$ -7.939,21
		Bomba Tipo Pistón		\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04	\$ -10.733,04
		Prensa Neumática		\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66	\$ -35.057,66
		Unidad Enfriadora de Agua		\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20	\$ -24.136,20
		Filtro de Presión		\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00	\$ -14.076,00
	Filtro 2		\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	\$ -6.482,21	
	Embotelladora		\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	\$ -38.440,07	
	Tanques de Almacenamiento	5.000Lts. (2)	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	\$ -6.986,69	
		20.000Lts. (4)	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	\$ -13.973,38	
		12.500 (1)	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	\$ -13.796,50	
	Barricas		\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -	
	Edificio (ARG)		\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	\$ -16.779,73	
	<b>Total Depreciaciones</b>		<b>\$ -230.157,80</b>	<b>\$ -220.694,82</b>										
	Intereses		\$ -	\$ -	\$ -585.340,51	\$ -541.106,32	\$ -490.679,33	\$ -433.192,57	\$ -367.657,66	\$ -292.947,87	\$ -207.778,70	\$ -110.685,85	\$ -	
	<b>TOTAL COSTOS</b>		<b>\$ -2.994.371,89</b>	<b>\$ -4.008.704,00</b>	<b>\$ -4.648.477,07</b>	<b>\$ -4.604.242,88</b>	<b>\$ -4.553.815,89</b>	<b>\$ -4.496.329,13</b>	<b>\$ -4.430.794,22</b>	<b>\$ -4.356.084,43</b>	<b>\$ -4.251.369,11</b>	<b>\$ -3.672.191,93</b>	\$ -	

PROYECTO INTEGRADOR



2015

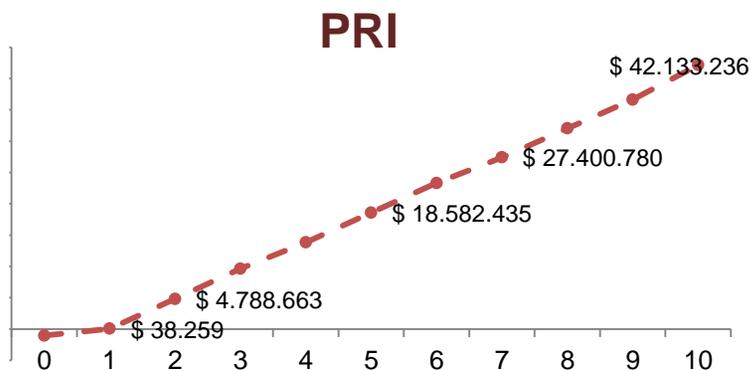
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 1.312.848,98	\$ 6.954.225,02	\$ 6.800.098,71	\$ 6.844.332,91	\$ 6.894.759,89	\$ 6.952.246,65	\$ 7.017.781,56	\$ 7.092.491,36	\$ 7.197.206,68	\$ 7.776.383,86
IMPUESTO A LAS GANANCIAS		\$ -459.497,14	\$ -2.433.978,76	\$ -2.380.034,55	\$ -2.395.516,52	\$ -2.413.165,96	\$ -2.433.286,33	\$ -2.456.223,55	\$ -2.482.371,98	\$ -2.519.022,34	\$ -2.721.734,35
UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS		\$ 853.351,84	\$ 4.520.246,26	\$ 4.420.064,16	\$ 4.448.816,39	\$ 4.481.593,93	\$ 4.518.960,33	\$ 4.561.558,02	\$ 4.610.119,38	\$ 4.678.184,34	\$ 5.054.649,51
UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS Y		\$ 1.083.509,63	\$ 4.750.404,06	\$ 4.650.221,96	\$ 4.678.974,19	\$ 4.711.751,73	\$ 4.749.118,12	\$ 4.791.715,81	\$ 4.840.277,18	\$ 4.908.342,14	\$ 5.275.344,32
Inversiones	Tolva para recepción de uvas	\$ -94.623,82									
	Mesa de selección de racimo	\$ -101.322,20									
	Cinta de elevación p/ alimentación desp.	\$ -99.757,38									
	Despalladora	\$ -83.536,00									
	Bomba Tipo Pistón	\$ -157.797,92									
	Prensa Neumática	\$ -368.875,00									
	Unidad Enfriadora de Agua	\$ -241.653,50									
	Filtro de Presión	\$ -140.768,38									
	Filtro 2	\$ -64.822,12									
	Embotelladora	\$ -384.400,67									
	Tanques de Almacenamiento	\$ -139.902,54									
		\$ -552.526,51									
		\$ -94.744,09									
Barricas	\$ -591.906,00			\$ -591.906,00			\$ -591.906,00				
Edificio (ARG)	\$ -840.000,00										
Capital de Trabajo	\$ -1.269.618,46										
TOTAL		\$ -5.226.254,58			\$ -591.906,00			\$ -591.906,00			
PRESTAMO		\$ 4.181.003,66									
Valor Residual											\$ 671.189,38
Amortización del Capital					-315958,5461	-360192,7426	-410619,7265	-468106,4882	-533641,3966	-608351,1921	-693520,359
FFN		\$ -1.045.250,92	\$ 1.083.509,63	\$ 4.750.404,06	\$ 4.334.263,41	\$ 3.726.875,44	\$ 4.301.132,00	\$ 4.281.011,63	\$ 3.666.168,42	\$ 4.231.925,99	\$ 4.214.821,78
FFN		\$ -1.045.250,92	\$ 1.083.509,63	\$ 4.750.404,06	\$ 4.334.263,41	\$ 3.726.875,44	\$ 4.301.132,00	\$ 4.281.011,63	\$ 3.666.168,42	\$ 4.231.925,99	\$ 4.214.821,78

VALORES ACTUALES	\$ -1.045.250,92	\$ 846.491,90	\$ 2.899.416,54	\$ 2.066.737,85	\$ 1.388.369,29	\$ 1.251.794,17	\$ 973.389,35	\$ 651.242,33	\$ 587.297,71	\$ 456.971,89	\$ 436.723,45
------------------	------------------	---------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

r	28%
---	-----

VAN	\$ 10.513.183,57
-----	------------------

TIR	210,960%
-----	----------



Se puede apreciar a simple vista el apalancamiento logrado por el financiamiento, el mismo además de tener una tasa de interés baja, cuenta con tres años de gracia, lo que influye directamente en los resultados del proyecto.

TIR sin financiamiento: 63,7%

TIR con financiamiento: 210,9%

Con el financiamiento el recupero del capital se produce alrededor del año y medio.

### Flujo de Fondos Proceso Tercerizado

El vino es elaborado en una bodega tercerizada, los insumos y materias primas así como las barricas son aportados por los dueños del producto. Si bien la inversión representa un valor mucho menor, los costos variables son un 101% más elevados.

Los costos variables a asumir por la elaboración del vino (Transformación más Fraccionamiento) son los siguientes:

Tabla 52: Costos de elaboración más fraccionamiento

Cepas	Costo de Elaboración + Fraccionamiento
Malbec	\$ 9,40
Cabernet	\$ 8,55
Suavignon	\$ 5,98
Chardonnay	\$ 6,82
Malbec Reserva	\$ 10,33
Malbec Gran Reserva	\$ 10,52

Por consiguiente la inversión en Capital de Trabajo da como resultado un valor mucho mayor:

Capital de Trabajo: \$ 3.895.167,73 (+233%)

PROYECTO INTEGRADOR



2015

Tabla 53: Flujo de Fondos Operativos: Proceso Tercerizado

	PERIODOS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Ingresos	Mercado Interno												
	Malbec Varietal		\$ 1.337.700,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00	\$ 2.293.200,00
	Cabemet Varietal		\$ 663.133,33	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00	\$ 1.136.800,00
	Suavignong Blanc		\$ 314.416,67	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00	\$ 539.000,00
	Chardonnay		\$ 331.566,67	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00	\$ 568.400,00
	Malbec Reserva		\$ -	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00	\$ 1.764.000,00
	Malbec Gran Reserva		\$ -	\$ 666.400,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00	\$ 999.600,00
	Mercado Externo												
	Malbec Varietal		\$ 474.692,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40	\$ 813.758,40
	Cabernet Varietal		\$ 223.146,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00	\$ 382.536,00
	Suavignong Blanc		\$ 103.458,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60	\$ 177.357,60
	Chardonnay		\$ 111.573,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00	\$ 191.268,00
	Malbec Reserva		\$ -	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00	\$ 391.230,00
	Malbec Gran Reserva		\$ -	\$ 136.321,92	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88	\$ 204.482,88
	SUB-TOTAL		\$ 3.559.686,67	\$ 9.060.271,92	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88	\$ 9.461.632,88
	IVA DF		\$ 747.534,20	\$ 1.902.657,10	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90	\$ 1.986.942,90
	TOTAL		\$ 4.307.220,87	\$ 10.962.929,02	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78	\$ 11.448.575,78

PROYECTO INTEGRADOR



2015

Egresos															
Costos Variables															
Materia Prima	Malbec Varietal	\$	-315.000,00	\$	-315.000,00	\$	-315.000,00	\$	-315.000,00	\$	-315.000,00	\$	-315.000,00	\$	-183.750,00
	Cabernet Varietal	\$	-147.692,31	\$	-147.692,31	\$	-147.692,31	\$	-147.692,31	\$	-147.692,31	\$	-147.692,31	\$	-86.153,85
	Suavignon Blanc	\$	-48.738,46	\$	-48.738,46	\$	-48.738,46	\$	-48.738,46	\$	-48.738,46	\$	-48.738,46	\$	-28.430,77
	Chardonnay	\$	-57.692,31	\$	-57.692,31	\$	-57.692,31	\$	-57.692,31	\$	-57.692,31	\$	-57.692,31	\$	-33.653,85
	Malbec Reserva	\$	-121.153,85	\$	-121.153,85	\$	-121.153,85	\$	-121.153,85	\$	-121.153,85	\$	-121.153,85	\$	-
Malbec Gran Reserva	\$	-48.461,54	\$	-48.461,54	\$	-48.461,54	\$	-48.461,54	\$	-48.461,54	\$	-48.461,54	\$	-32.307,69	
Botellas	Malbec Varietal	\$	-136.500,00	\$	-234.000,00	\$	-234.000,00	\$	-234.000,00	\$	-234.000,00	\$	-234.000,00	\$	-234.000,00
	Cabernet Varietal	\$	-70.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00
	Suavignon Blanc	\$	-35.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00
	Chardonnay	\$	-35.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00	\$	-60.000,00
	Malbec Reserva	\$	-	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00	\$	-120.000,00
Malbec Gran Reserva	\$	-	\$	-32.000,00	\$	-48.000,00	\$	-48.000,00	\$	-48.000,00	\$	-48.000,00	\$	-48.000,00	
Etiquetas	Malbec Varietal	\$	-59.150,00	\$	-101.400,00	\$	-101.400,00	\$	-101.400,00	\$	-101.400,00	\$	-101.400,00	\$	-101.400,00
	Cabernet Varietal	\$	-30.333,33	\$	-52.000,00	\$	-52.000,00	\$	-52.000,00	\$	-52.000,00	\$	-52.000,00	\$	-52.000,00
	Suavignon Blanc	\$	-15.166,67	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00
	Chardonnay	\$	-15.166,67	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00	\$	-26.000,00
	Malbec Reserva	\$	-	\$	-39.000,00	\$	-39.000,00	\$	-39.000,00	\$	-39.000,00	\$	-39.000,00	\$	-39.000,00
Malbec Gran Reserva	\$	-	\$	-10.400,00	\$	-15.600,00	\$	-15.600,00	\$	-15.600,00	\$	-15.600,00	\$	-15.600,00	
Corchos/ Tapones	Malbec Varietal	\$	-27.300,00	\$	-46.800,00	\$	-46.800,00	\$	-46.800,00	\$	-46.800,00	\$	-46.800,00	\$	-46.800,00
	Cabernet Varietal	\$	-14.000,00	\$	-24.000,00	\$	-24.000,00	\$	-24.000,00	\$	-24.000,00	\$	-24.000,00	\$	-24.000,00
	Suavignon Blanc	\$	-7.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00
	Chardonnay	\$	-7.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00	\$	-12.000,00
	Malbec Reserva	\$	-	\$	-90.000,00	\$	-90.000,00	\$	-90.000,00	\$	-90.000,00	\$	-90.000,00	\$	-90.000,00
Malbec Gran Reserva	\$	-	\$	-24.000,00	\$	-36.000,00	\$	-36.000,00	\$	-36.000,00	\$	-36.000,00	\$	-36.000,00	
Capsulas	Malbec Varietal	\$	-6.825,00	\$	-11.700,00	\$	-11.700,00	\$	-11.700,00	\$	-11.700,00	\$	-11.700,00	\$	-11.700,00
	Cabernet Varietal	\$	-3.500,00	\$	-6.000,00	\$	-6.000,00	\$	-6.000,00	\$	-6.000,00	\$	-6.000,00	\$	-6.000,00
	Suavignon Blanc	\$	-1.750,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00
	Chardonnay	\$	-1.750,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00	\$	-3.000,00
	Malbec Reserva	\$	-	\$	-4.500,00	\$	-4.500,00	\$	-4.500,00	\$	-4.500,00	\$	-4.500,00	\$	-4.500,00
Malbec Gran Reserva	\$	-	\$	-1.200,00	\$	-1.800,00	\$	-1.800,00	\$	-1.800,00	\$	-1.800,00	\$	-1.800,00	
Cajas	Malbec Varietal	\$	-32.305,00	\$	-55.380,00	\$	-55.380,00	\$	-55.380,00	\$	-55.380,00	\$	-55.380,00	\$	-55.380,00
	Cabernet Varietal	\$	-16.566,67	\$	-28.400,00	\$	-28.400,00	\$	-28.400,00	\$	-28.400,00	\$	-28.400,00	\$	-28.400,00
	Suavignon Blanc	\$	-8.283,33	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00
	Chardonnay	\$	-8.283,33	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00	\$	-14.200,00
	Malbec Reserva	\$	-	\$	-27.300,00	\$	-27.300,00	\$	-27.300,00	\$	-27.300,00	\$	-27.300,00	\$	-27.300,00
Malbec Gran Reserva	\$	-	\$	-7.280,00	\$	-10.920,00	\$	-10.920,00	\$	-10.920,00	\$	-10.920,00	\$	-10.920,00	
Costo de Elaboracion	Malbec Varietal	\$	-845.571,69	\$	-845.571,69	\$	-845.571,69	\$	-845.571,69	\$	-845.571,69	\$	-845.571,69	\$	-845.571,69
	Cabernet Varietal	\$	-394.600,12	\$	-394.600,12	\$	-394.600,12	\$	-394.600,12	\$	-394.600,12	\$	-394.600,12	\$	-230.183,40
	Suavignon Blanc	\$	-132.585,64	\$	-132.585,64	\$	-132.585,64	\$	-132.585,64	\$	-132.585,64	\$	-132.585,64	\$	-77.341,62
	Chardonnay	\$	-157.445,45	\$	-157.445,45	\$	-157.445,45	\$	-157.445,45	\$	-157.445,45	\$	-157.445,45	\$	-91.843,18
	Malbec Reserva	\$	-357.741,87	\$	-357.741,87	\$	-357.741,87	\$	-357.741,87	\$	-357.741,87	\$	-357.741,87	\$	-
Malbec Gran Reserva	\$	-145.698,51	\$	-145.698,51	\$	-145.698,51	\$	-145.698,51	\$	-145.698,51	\$	-145.698,51	\$	-97.132,34	
Total Costos Variables		\$	-3.303.261,73	\$	-4.038.141,73	\$	-4.075.581,73	\$	-4.075.581,73	\$	-4.075.581,73	\$	-4.075.581,73	\$	-4.010.861,72
IVA CF		\$	-693.684,96	\$	-848.009,76	\$	-855.872,16	\$	-855.872,16	\$	-855.872,16	\$	-855.872,16	\$	-842.280,96

PROYECTO INTEGRADOR



2015

		Costos Fijos													
Egresos	Enólogo														
	Jefe de Producción														
	Contador		\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	\$ -130.000,00	
	Responsable de ventas y marketing		\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	\$ -260.000,00	
	Operarios (A)														
	Operarios (B)														
	Costos Viajes		\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	\$ -80.000,00	
	Costos Publicidad		\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	\$ -100.000,00	
	Servicios mas Impuestos		\$ -80.975,75	\$ -206.103,07	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	\$ -215.233,22	
	<b>Total Costos Fijos</b>		<b>\$ -650.975,75</b>	<b>\$ -776.103,07</b>	<b>\$ -785.233,22</b>										
			Depreciaciones												
		Tolva para recepción de uvas													
		Mesa de selección de racimo													
		Cinta de elevación p/alimentación desp.													
	Despalladora														
	Bomba Tipo Pistón														
	Prensa Neumática														
	Unidad Enfriadora de Agua														
	Filtro de Presión														
	Filtro 2														
	Embotelladora														
	Tanques de Almacenamiento	5.000Lts. (2)													
		20.000Lts. (4)													
		12.500 (1)													
	Barricas		\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	\$ -9.462,98	-	
	Edificio (ARG)														
	<b>Total Depreciaciones</b>		<b>\$ -9.462,98</b>	<b>\$ -</b>											
	<b>TOTAL</b>		<b>\$ -4.657.385,43</b>	<b>\$ -5.671.717,54</b>	<b>\$ -5.726.150,10</b>	<b>\$ -5.647.838,88</b>	<b>\$ -3.843.879,47</b>								
	<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>		<b>\$ -350.164,56</b>	<b>\$ 5.291.211,48</b>	<b>\$ 5.722.425,69</b>	<b>\$ 5.800.736,90</b>	<b>\$ 7.604.696,31</b>								
	<b>IMPUESTO A LAS GANANCIAS</b>		<b>\$ -</b>	<b>\$ -1.851.924,02</b>	<b>\$ -2.002.848,99</b>	<b>\$ -2.030.257,92</b>	<b>\$ -2.661.643,71</b>								
	<b>UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS</b>		<b>\$ -350.164,56</b>	<b>\$ 3.439.287,46</b>	<b>\$ 3.719.576,70</b>	<b>\$ 3.770.478,99</b>	<b>\$ 4.943.052,60</b>								
	<b>UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS Y</b>		<b>\$ -340.701,58</b>	<b>\$ 3.448.750,44</b>	<b>\$ 3.729.039,68</b>	<b>\$ 3.779.941,97</b>	<b>\$ 4.943.052,60</b>								

PROYECTO INTEGRADOR

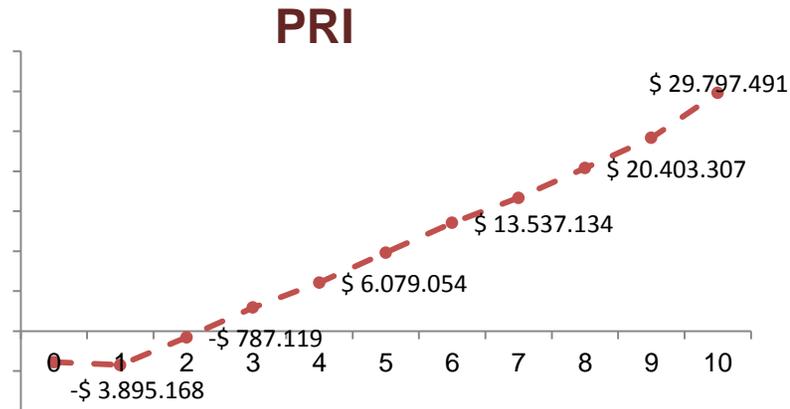


2015

Inversiones	Tolva para recepción de uvas												
	Mesa de selección de racimo												
	Cinta de elevación p/ alimentación desp.												
	Despalilladora												
	Bomba Tipo Pistón												
	Prensa Neumática												
	Unidad Enfriadora de Agua												
	Filtro de Presión												
	Filtro 2												
	Embotelladora												
	Tanques de Almacenamiento	5.000Lts. (2) 20.000Lts. (4) 12.500 (1)											
	Barricas		\$ -591.906,00				\$ -591.906,00				\$ -591.906,00		
	Edificio (ARG)												
	Capital de Trabajo		\$ -3.303.261,73										
<b>TOTAL</b>		\$ -3.895.167,73	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -591.906,00	\$ -	\$ -	\$ -591.906,00	\$ -	\$ -	\$ -	
Valor Residual												\$ 671.189,38	
<b>FFN</b>		\$ -3.895.167,73	\$ -340.701,58	\$ 3.448.750,44	\$ 3.729.039,68	\$ 3.137.133,68	\$ 3.729.039,68	\$ 3.729.039,68	\$ 3.137.133,68	\$ 3.729.039,68	\$ 3.779.941,97	\$ 5.614.241,99	
<b>VALORES ACTUALES</b>		\$ -3.895.167,73	\$ -266.173,11	\$ 2.104.950,22	\$ 1.778.144,68	\$ 1.168.673,36	\$ 1.085.293,39	\$ 847.885,46	\$ 557.266,89	\$ 517.508,21	\$ 409.822,13	\$ 475.544,79	

r	28%
---	-----

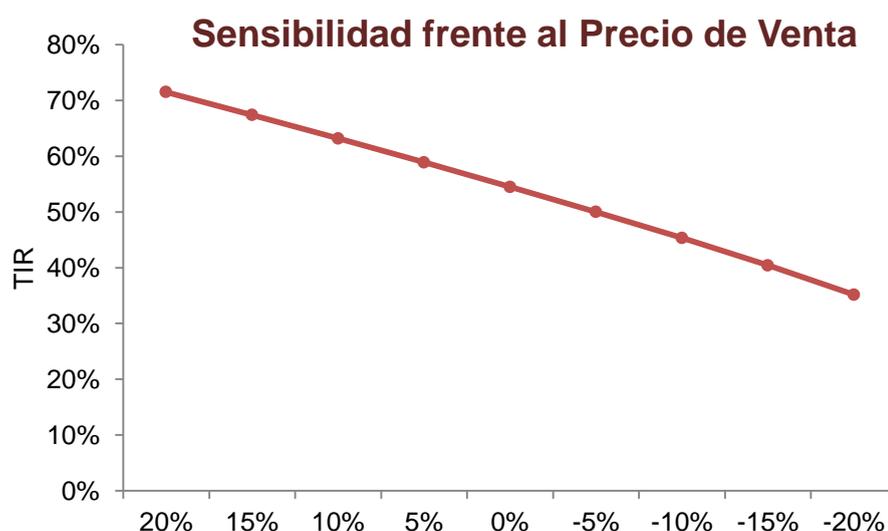
VAN	\$ 4.783.748,30
TIR	54,506%



En este caso, el recupero de la inversión se produce al cabo de los 3 años, esto se debe a que si bien los costos fijos (Mano de obra) disminuyen, el incremento de los costos variables es mucho mayor, en consecuencia el margen obtenido en cada producto disminuye.

- TIR sin financiamiento: 63,7%
- TIR con financiamiento: 210,9%
- TIR Proceso Tercerizado: 54,5%
  
- VAN sin financiamiento: \$ 7.723.251,49
- VAN con financiamiento: \$ 10.513.183,57
- VAN proceso Tercerizado: \$ 4.783.748,30

Haciendo un análisis de como influiría para este caso la variable Precio de Venta, se puede observar que se comporta de igual manera que el Proyecto con inversión. De acuerdo a la pendiente que sigue la curva, una disminución mayor al 25% podría poner en riesgo el proyecto, otorgando una TIR menor a la tasa interna de retorno considerada para el proyecto.



## **IX. RESUMEN DE LOS RESULTADOS - CONCLUSIONES:**

---

Como corolario final el análisis de la factibilidad técnico, económico y financiero del proyecto de inversión para la producción de vino en la localidad de Mendoza, se presenta como un proyecto **técnico, económico y financieramente FACTIBLE.**

Si se compara la opción de seguir tercerizando el proceso con la de invertir, podemos decir que la segunda alternativa es más conveniente, no solo porque los beneficios económicos son mayores, sino también por las ventajas estratégicas y competitivas que otorgaría la implementación del mismo, desde poder manejar los volúmenes y tiempos de producción, hasta seguir de cerca el proceso pudiendo tener control total de la calidad del producto a obtener.

Del presente proyecto se puede decir que las investigaciones de campo, las lecturas de revistas y bibliografías pertinentes en el tema, las visitas realizadas a las distintas bodegas, las reuniones y charlas con personas involucradas en el rubro, así como los cálculos realizados permitieron desarrollar el presente trabajo acorde a las necesidades del ente. Si bien hay datos que no fueron tenidos en cuenta o despreciados por una cuestión de encuadrar el proyecto dentro un cierto margen, los relevados fueron suficientes para poder afirmar que el proyecto estudiado resulta viable de llevar a cabo.

De los objetivos particulares planteados al inicio del trabajo, los resultados fueron los siguientes:

**Determinar cuáles son los diferentes segmentos del mercado que pueden verse interesados en el producto obtenido y en consecuencia a quienes apuntar el mismo. Establecer una estrategia de posicionamiento adecuada para el producto, para poder competir en el mercado existente.**

Como se explicó en el Estudio de Mercado, el producto del presente proyecto apunta a un segmento que busque una relación precio-calidad en el caso de los vinos varietal gama media, y lograr un posicionamiento tal que los consumidores estén dispuestos a pagar un precio superior a la media del mercado, asociando a la marca con calidad y diferenciación para vinos Premium. Al tratarse de un volumen de producción anual de mediana escala, las características enológicas de cada vino podrán estar perfectamente cuidadas, resaltando en cada uno de ellos, aquellos aspectos que los hagan distintivos y referentes de calidad.

**Determinar cuál es la tendencia de la demanda del vino en la actualidad.**

En la actualidad el consumo del vino está ganando auge y participación entre los países del nuevo mundo. Europa ha disminuido su consumo, mientras que en el resto del mundo es cada vez mayor. De acuerdo a los datos relevados, a nivel mundial las tendencias vuelven a ser alcistas, lo que se presenta favorable para el proyecto. Argentina continúa dentro del top ten mundial en consumo, y todo tiene a indicar que Estados Unidos se posicionará como el número uno en el mismo ranking en los años sucesivos, encontrándose actualmente en el puesto número dos. Un dato a destacar en nuestro país es la caída de las exportaciones, debido principalmente a una pérdida de competitividad por la constante inflación que presenta Argentina. Sin embargo en Estados Unidos, los vinos importados tienen una cuota de participación del 32,5 %, donde Argentina es protagonista ganando cuota como cuarto proveedor, con un crecimiento en volumen del 39,3% según últimos datos relevados.

**Establecer la estructura de costos a lo largo del proceso productivo.**

La estructura de costos pudo ser establecida a partir de investigaciones realizadas tales como consultas telefónicas, vía mails y reuniones con personas pertinentes en el rubro. Esto permitió conjunto con el Estudio de Mercado, poder determinar un precio de venta competitivo a lo largo de la cadena de consumo, tanto en el mercado interno como externo.

**Determinar cuáles son las similitudes y diferencias entre el mercado interno y externo.**

En primera medida se destacará que en ambos mercados el consumo del vino es regulado por distintos entes. En la República Argentina, se encuentra el INV, Instituto Nacional de Vitivinicultura, el cual es un organismo autárquico que se encarga de controlar y regular la industria vitivinícola, sistematizar y simplificar la normativa vigente, poniendo un enorme énfasis en la participación del país en los diferentes foros vitivinícolas internacionales. En el caso del mercado externo, al estar el mismo dividido en diferentes Estados, cada uno cuenta con su propia normativa, existen regiones donde el vino incluso es comercializado por el propio Gobierno, de aquí nace la clasificación de Estados Controlados y No Controlados. Como ya se describió en el Estudio de Mercado hay 18 Estados y Condados controlados, donde el gobierno actúa como mayorista de licores, y en algunos casos también como mayoristas de vinos. En 12 Estados opera o controla los comercios minoristas también. En los Estados no controlados el gobierno no participa activamente en la distribución de licores y vinos.

Las diferencias entre los mercados planteados son varias, si bien en Argentina no se encontraron estudios con datos estadísticos precisos, se sabe que el consumidor particular medio es un varón de más de 30 años que consume el producto de forma habitual, mientras que en Estados Unidos, el sexo femenino es el principal consumidor de esta bebida. En Argentina existe la designación de vinos por denominación de origen (DOC) y se destaca el Malbec como "Cepa Elite", en tanto, los vinos norteamericanos no cuentan con esta tradición europea y se destacan por ser la mayoría monovarietales, siendo el chardonnay la principal variedad de la producción nacional. El consumo de los norteamericanos se caracteriza por tener una mayor inclinación a los vinos blancos por sobre los tintos, mientras que en el mercado interno sucede lo contrario.

En Argentina existe una gran variedad de ferias y eventos relacionados con el vino, donde los distintos competidores presentan sus productos (nuevos y existentes), además de varios concursos nacionales donde estos participan para hacer conocidos los mismos. En Estados Unidos, no hay feria de vinos, la única convención de cierta importancia es la WSWA Convention, que reúnen anualmente a los mayores distribuidores e importadores de este país. Para la promoción utilizan revistas y redes sociales.

Las metodologías estudiadas en las materias respectivas, han sido de gran utilidad para concluir en los resultados obtenidos. Haber llegado a un resultado de aprobación técnica, económica y financiera; permite en etapa posterior a la formulación del proyecto de inversión avanzar en las formas de llevar a cabo el mismo.

**Conclusión:** Después de estudiar el Mercado del vino y desarrollar paso a paso el proyecto en cuestión, es factible asegurar la viabilidad del Negocio.

## X. BIBLIOGRAFÍA

---

- AGOSIN, Eduardo, "Transferencia de resultados de las investigaciones vinova-tecnovid, Innovación en la industria del vino en Chile", Año 2009,
- BACA URBINA, Gabriel, Año 2000 "Evaluación de proyectos" cuarta edición. Ed. Mc Graw Hill.
- BREALEY - MYERS, R.P. - S.C., Año 1994 "Fundamentos de financiación empresarial" 4° Ed. Mc Graw Hill.
- CATANIA, Carlos D. "Vinos, guía práctica para su conocimiento", año 2014.
- CATANIA-AVAGNINA, "La interpretación sensorial del vino". Año 2010, Ed. Caviar Blue.
- CORDOBA, Gerardo y Otros, Vino Vivo, "Enciclopedia Vitivinícola", Año 2006, Ed. Rómulo Caba.
- MEDINA, José Ignacio, "Eficiencia energética y cambio climático en el sector vitivinícola, procesos, herramientas y ejemplos de buenas prácticas", Año 2009.
- PRICEWATERHOUSECOOPERS, "Efectos del cambio climático sobre la industria vitivinícola de la Argentina y Chile". Año 2009.
- SAPAG CHAIN, A.N. y R., Año 2000, "Preparación y evaluación de proyectos". Ed. Mc Graw Hill.

### Recursos Web y Artículos

- AREA DEL VINO, "Directorio de la Industria del Vino"- <http://www.areadelvino.com>
- INV, Instituto Nacional de Vitivinicultura - <http://www.inv.gov.ar/>
- LA SEMANA VITIVINICOLA - <http://www.sevi.net/>
- OBSERVATORIO VITINICOLA ARGENTINO - <http://www.observatoriova.com/>
- OIV, Observatorio Intencional de Vitivinicultura - <http://www.oiv.int/oiv/cms/index?lang=es>
- Revista: V&I, El vino y su industria, Ediciones varias.
- Revista: CLUB DEL VINO, Ediciones varias.
- Revista: CUISINE&VINS, La revista de la buena vida, Ediciones varias

## XI. ANEXOS

---

1. Presupuestos
2. Layout Bodega



COTIZACIÓN N° 0097/14

Mendoza, 07 de agosto de 2014

Señores

## PROYECTO BODEGA

Mendoza,

**At:** Sr. Virginia Bonillo

De nuestra consideración

Por medio de la presente, agradecemos la invitación a participar con nuestra oferta de Equipos y adicionales de vuestro Proyecto de Bodega, de nuestras representadas, respetando los criterios de diseño, funcionalidad y control necesarios para cumplir con las exigencias del mercado en forma eficiente y segura.

Quedamos atento a responder cualquier inquietud sobre el particular, también ampliar información técnica-económica que sea de su interés.

Atentamente,

**TPI ARGENTINA SA** Aldo A.  
**Arevalo** Representante  
**Comercial**

Calle Rodriguez Peña 1312 - Godoy Cruz Mendoza

Tel. 54 261 4321944



# PROYECTO BODEGA

## Mesa de Alimentación vibrante



Esta tolva está construida totalmente en acero inox. AISI 304. Consiste en una bandeja de 1.970 mm de longitud por 1.000 mm de ancho (medidas interiores) fabricada con chapa de 3mm de espesor, plegada, en su parte inferior tiene una criba para separar el jugo, de 600 mm de largo por 900 mm de ancho, desmontable, fabricada con barras trapezoidales paralelas con una luz libre 6 mm entre sí. El jugo que ingresa a la tolva cae en una bandeja ubicada en la parte inferior, que desliza sobre guías de APM, para permitir ser retirada para limpieza, esta bandeja tiene una conexión para desagote. Todo el conjunto descrito apoya mediante amortiguadores de goma, sobre una estructura de caños con cuatro patas de 1000 mm de altura, con tasoletas regulables. A ambos costados de la bandeja superior, y sobre una placa de 12 mm de espesor, se ubican dos vibradores eléctricos fijados mediante tornillos. Para variar el caudal de alimentación de uva se varía la velocidad de rotación de los vibradores mediante un variador electrónico, en caja hermética con protección IP65 contra chorros de agua en todas direcciones.

## 2) Mesa a banda sanitaria para selección de racimos





### Características técnicas:

Se trata de una estructura de chapa **AISI 304** plegada con un diseño especial con un **ancho de banda 800 mm**. La banda es de telas de poliéster (mínimo alargamiento) y cobertura de PVC blanco (sanitaria con aprobación del FDA), vulcanizada sin fin de fábrica mediante sistema Z (espesor constante.). En la parte inferior del extremo de carga tiene un depósito de jugos, al que llegan tanto de la zona superior de transporte como del retorno de la banda a través de una bandeja ubicada para tal fin. Éste depósito tiene una boca para inspección y limpieza y una conexión roscada, para desagote. Dicha bandeja es de fácil remoción para facilitar la limpieza del ramal de retorno. El sistema de mando está formado por un moto reductor a tornillo sin fin en baño de aceite montado directamente sobre el eje del rolo de mando (engomado con goma blanca sanitaria), comandado por un variador electrónico de velocidad. La máquina está apoyada en cuatro patas de altura fija con ruedas de horquilla giratoria con freno. El comando de la máquina se efectúa desde el tablero del variador de velocidad, ubicado a un costado de la misma, montado en caja hermética con protección IP 65 contra chorros de agua en todas direcciones, donde tiene botones de arranque y parada y perilla de regulación de velocidad y display digital. Ficha tipo Steck monobásica + tierra 16 o 32 A (a pedido). Esta tolva queda preparada para colocar en el futuro una sobre tolva para descargar un bins.

### Cinta en plano inclinado de elevación:



Se trata de una estructura totalmente de acero inoxidable con un diseño especial compuesta de dos bandejas donde desliza la banda. La banda es de telas de poliéster (mínimo alargamiento) y cobertura de PVC blanco (sanitaria con aprobación del FDA), especial para el deslizamiento sobre chapa. El **ancho será de 335 mm**, transversalmente llevará **paletas de PVC de 50 mm de alto con inclinación positiva de 70°**, vulcanizadas en forma curva sobre la banda, que le permite a la cinta evacuar la carga con muy buen rendimiento y transportar casi la totalidad del jugo que se produce, **admitiendo hasta 45° de inclinación**. La parte inferior del extremo de carga, está cerrado en torno del rolo de retorno y sirve como depósito de jugos, al que llegan tanto de la zona superior de transporte como del retorno, este depósito tiene una tapa de inspección y limpieza, más una conexión roscada para desagote. Este modelo de cintas posee cuatro ruedas para facilitar su traslado, equipadas con pistones hidráulicos para poder variar su altura (opcional). La cinta de PVC es del tipo alimentario con elevación de perfil

cóncavo de 50 mm. La estructura de la cinta es de doble canal haciendo muy fácil su limpieza entre ambas bandas. Viene equipada con un bastidor de barro (rascador) de recogida.

#### Medidas y Características:

- Largo 3500 mm
- Ancho 570 mm, útil 400 mm
- Altura variable con sistema hidráulico
- .Tolva de descarga 1200x 640 x 650h
- .Banda sanitaria útil: 400 mm

#### Despalilladora y Moledora - Marca CMA (Origen Italia)

##### Modelo "LUGANA 2R"

Desarrollo técnico del producto: La alimentación es regulada por una rosca ubicada en la draga que atraviesa longitudinalmente la máquina. A continuación, la uva es recogida por el eje de raspador que rota en la cavidad de la caja horadada (rejilla), construida con planchas provistas de orificios cónicos invertidos, de modo que las raspas no resulten dañadas. La velocidad de funcionamiento puede disminuirse o aumentarse a través de un regulador mecánico, hasta obtener granos de uva enteros. Finalmente, los granos caen sobre los rodillos de goma, que aseguran una pisa de uvas regulable, gracias a dos volantes ubicados en el lado externo de la máquina. La "LUGANA 1R" puede ser abierta, y la pileta-depósito de mosto ser extraída. El eje de raspador y la rejilla son asimismo fácilmente desarmables: es suficiente abrir la campana de descarga racimos.

Seguridad e higiene: La "LUGANA" responde a las mayores exigencias higiénicas ya que se desarma en pocos segundos, en este modo se puede acceder a todas las partes que contienen residuos de elaboración. Las transmisiones y el motor están completamente aislados a la zona de contacto con el producto a elaborar. Los datos no son obligatorios. La empresa se reserva el derecho de aportar variaciones sin previa advertencia.

#### FICHA TÉCNICA

- Producción horaria: 7 ÷ 9 TON.
- Potencia instalada: 1,875 Kw
- Eje de raspador: 245 ÷ 660 rpm
- Rosca de alimentación: 24 ÷ 63 rpm
- Peso: 285 Kg.



## Bomba a Tornillo:



### Modelo "MP 60"

**Monobombas serie MP:** Bombas indispensables en cualquier cantina, ya que aseguran el transporte de uvas enteras, exprimidas, derraspadas y vináceas fermentadas, según las diferentes necesidades. El principio de funcionamiento consiste en un elicoide de acero inoxidable, que ruota en un estator de goma natural, especialmente indicado para el tratamiento de sustancias alimenticias. Moviéndose, el rotor causa desplazamientos volumétricos en el interior de especiales alvéolos ubicados en el estator. Este sistema permite un bombeo suave y constante, respetando al máximo las propiedades organolépticas de los productos tratados.

**Características principales:** Reducido número de revoluciones, a fin de prolongar la vida útil de las partes móviles de la máquina. Capacidad de transferir productos particularmente densos y viscosos, líquidos delicados, con o sin presencia de partículas sólidas en suspensión. Flujo constante, con ausencia de pulsaciones. Mínima ventilación y emulsión del producto. Baja rumorosidad y muy reducidas vibraciones, gracias al rotor cóncavo tubular. Presión máxima de trabajo: 4 ÷ 6 Bar.

### FICHA TÉCNICA

- Producción horaria: 7 ÷ 10 Ton.
- Potencia instalada: 4 Kw
- Peso: 160 Kg.
- Cuadro eléctrico con variador de Velocidad
- Sonda de nivel mínimo ó máximo con arranque automático.

### BOMBAS DE ROTOR FLEXIBLE / MARCA MENCARELLI (Origen Italia)



Modelo: **Menc-Inox 40**

Características Técnicas	
Construcción: Acero inoxidable Aisi 304	Acero inoxidable Aisi 304
Caudal: 1ra. Velocidad - a 0,2 bar / 700 rpm	9.000 lts/hs.
a 2,5 bar / 700 rpm	5.400 lts/hs.
Caudal: 2da. Velocidad - a 0,2 bar / 1.400 rpm	16.800 lts/hs.
a 2,5 bar / 1.400 rpm	12.000 lts/hs.
Bi direccional	Gira en ambos sentidos.
Motor	3 HP
Carro móvil	Si
Sistema eléctrico	Tablero de Comando

## 7) BOMBA A PISTÓN / Marca MANZINI (Italia)



### CARACTERISTICAS TECNICAS GENERALES DE LAS BOMBAS.

Las bombas MANZINI SUPERBA son empleadas para trasiegos de vino, vinagre, jugo y pulpa de fruta (agrios incluidos), uva desraspada, mosto, sedimentos, aceite, fangos y líquidos densos en general incluso con cuerpos en suspensión (para el trasiego de fangos de depuración ver el catálogo de las bombas de alta presión), licor, alcohol industrial y alimentario (motor antideflagrante), etc.; las bombas son auto cebantes hasta una profundidad de 9,3 m bajo el nivel de la bomba; tienen una presión máxima de ejercicio de 3,5 atm y, contrariamente a cuanto sucede con las bombas mono y muchos otros tipos de bombas, pueden funcionar en seco sin dificultades; las bombas MANZINI son construidas en hierro fundido de notable espesor, que confiere al producto características de gran solidez, fiabilidad y duración; las bombas MANZINI SUPERBA han sido construidas en modo de permitir la intercambiabilidad de las piezas mayormente sujetas a desgaste y de simplificar en todo lo posible las intervenciones de mantenimiento.

Modelo SM 120 Inox



Características técnicas	
Material	AISI 316
Cilindro	1
Velocidades	2
Flujo 1ra. Velocidad	6.500 l/h
Flujo 2da. Velocidad	12.000 l/h
Motor	2 / 2,8 Kw
Diámetro de tubería	50 mm.
Presostato incorporado	Si
Inversor de Flujo	Si
Peso	110 Kg
Medidas	85x60x86 cm.

### 8) Prensado Neumático - “Modelo PA 14”



#### Características generales

El escurrido del mosto es a través de un canal de drenaje auto limpiante instalado en el interior del depósito y con una superficie igual a la mitad del mismo. La prensa está dotada de un sistema de lavado del canal del drenaje, constituido por válvulas de acero Inox. colocadas en el cabezal del depósito. El depósito horizontal rotante sobre su propio eje ha sido fabricado con perfiles de acero Inox. Todas las partes en contacto con el mosto están construidas en acero Inox. Cuando el mosto es colocado en el depósito externo, este tiene un nivel que al llegar a este el mosto, es conducido en forma automática por medio de una bomba al tanque asignado o pileta. Los programas automáticos de prensado, están gestionados mediante un ordenador y son seleccionados para cada tipo de trabajo. La prensa está dotada de un programa inteligente de prensado que permite escoger automáticamente en función de la calidad de la uva alimentada.

Características técnicas	
Capacidad de HL en depósito	13,5 HL
Capacidad de uva desraspada	2,4 a 2,9 TN.
Capacidad de uva con raspón	5,5 TN.
Capacidad de uva fermentada	3,0 a 4,5 TN.
Potencia instalada	2,76 Kw
Montada sobre Ruedas	SI

Medidas	
Largo	2776 Mm
Ancho	1420 Mm
Alto	1818 Mm
Peso	750 Kg.

### 9) Unidad frigorífica compacta / FL112 1x57 CD /E /R /RFF /FSW

Unidad enfriadora de líquidos compacta, condensada por aire según el siguiente detalle:

- Cantidad de equipos: 1 (uno)
- Marca del equipo: FRIMONT
- Modelo: FL112 1x57 CD /E /R /RFF /FSW
- Potencia frigorífica: 46.213 Kcal/h / 53,7 KW / 15 TR
- Refrigerante: R407C
- Cantidad de compresores: 1 (uno) / EQUIPO
- Tipo de compresor: Scroll Hermético
- Pot. nominal compresor unit.: 20 Cv / 14,7 KW (cada uno)
- COP de compresor: 3,39 (Coef. de Performance P.Frig/P.Absorb.)
- Fluido a enfriar: AGUA
- Caudal: 9,2 m3/h / 41 gpm
- Perdida de carga: 0.5 bar / 7.25 PSI
- Temp. de entrada: 12 °C / 53,6 °F
- Temp. de salida: 7 °C / 44,6 °F
- Condensación: Por aire
- Temperatura aire ambiente: 30 °C / 86 °F
- Temperatura de condensación: 44,6 °C / 112 °F
- Cantidad de ventiladores: 2 x 0,4 KW





- Potencia instalada TOTAL: 15,6 KW / 21,2 Cv
- COP TOTAL (con condensación) 3,22
- Altitud área instalación: 0 msnm
- Alimentación eléctrica: 3x380/50Hz
- Dimensiones efectivas: Largo 1900 mm Ancho 900 mm Alto 1400 mm

#### **ACCESORIOS INCLUIDOS:**

- Válvula de cierre de descarga de cada compresor,
- Protector electrónico del compresor:
- Sonda de temperatura de bobinado
- Filtro de agua tipo Y en bronce

#### **ALCANCE DE LA PROPUESTA:**

##### **PANEL ELÉCTRICO:**

- El tablero es cerrado con una protección IP55 y fácilmente accesible.
- Las protecciones de motores de ventiladores son por asociación de contactor y guarda motor.
- Para compresores herméticos, el arranque es directo por contactor con guarda motor.

**CONTROL:** La unidad cuenta con un controlador automático parametrizable.

##### **OPCIONALES INCLUIDOS:**

- Con rejilla para protección del panel aletado
- Protección de motores auxiliares y compresores con guarda motor electromagnético, en vez de los fusibles tradicionales.
- Con este opcional, nuestras máquinas quedan protegidas considerando las condiciones eléctricas de las zonas rurales.
- Relé de sub y sobretensión, asimetría, falta e inversión de fase.
- Detector de falta de flujo (flow switch)

**Nota:** No se contempla planta de bombeo, ni tampoco instalación de cañerías de distribución, debido a que no se conoce ubicación de equipos y tanques.

## 10) Intercambiador Tubo en Tubo:



De acuerdo a lo solicitado, procedemos a cotizar la provisión de un intercambiador AISI-PVC, para vendimia con tubo interior en AISI de diámetro 101 y exterior en PVC, de diámetro 140 K-10, formado por un conjunto de 8 tubos de 6 mts, en formato 2x4, con una entrada y una salida de producto, al igual que en el circuito de agua.

Características Técnicas	
Caño interior	diam. 101 Aisi 304
"U" extremas desmontables, con conexiones	Clamp diámetro 4"
Caño exterior	diam 140 (PVC)
Conexiones de agua	en diámetro 2" BSP
Disposición	2x4(2 hileras de 4 tubos c/u)
Estructura portante fija	en AISI 304
Circuito de producto:	1 entrada-1 salida
Circuito de agua:	1 entradas-1 salidas
8 tubos de 6 mts	
Conexiones de entrada-salida	DIN 100
Termómetros bimetálicos	entrada-salida producto

## 11) Filtro C-31 / Autolavante – Marca Cadalpe (Italia)

“Modelo 05” El pequeño filtro para grandes resultados



Proyectado para resolver de forma completa los problemas de filtración de pequeñas partidas de vino, es el resultado de un estudio original que tiene en cuenta exigencias operativas específicas suministrando prestaciones a nivel de los más sofisticados filtros de aluvionado.

Con una técnica de fabricación sofisticada y de elevado nivel funcional, el filtro de discos horizontales con autolavado C 31 presenta las siguientes ventajas sustanciales:

- Uniformidad de distribución de la pre torta, esencial para obtener buenos resultados de filtración.
- Estabilidad e integridad de la torta incluso en caso de interrupciones prolongadas.
- Despegue de la torta sin vibraciones o rascaduras, explotando la acción combinada de chorros de agua dirigidos sobre los discos en rotación.
- Lavado final de los discos sin quitar la campana, utilizando reducidas cantidades de agua.
- Elementos filtrantes de disco descomponible exclusivo de Cadalpe.
- Filtración total del líquido residual en la campana a final del ciclo (opcional).

**Características técnicas:**

Superficie filtrante / mq	5
Caudal (vino) HL. /h	100/150
Potencia instalada / Kw	3,6
Filtración residual de campana	SI
Dimensiones	
Largo mt.	1,52
Ancho mt.	0,81
Alto mt.	1,77
Peso neto Kg.	315

**12) TANQUES DE FERMENTACIÓN Y GUARDA**



## Tanques Autovaciante

Capacidad:

5.000 Lts

12.000 Lts.



## Fondo Cónico Desplazado

Capacidad: **20.000 Lts.**

Se envía presupuesto por la fabricación de tanque construido íntegramente en Acero

Inoxidable, según especificaciones técnicas y materiales descritos a continuación.

### Especificaciones del Acero:

Tanques construidos totalmente acero inoxidable AISI 304/316L Terminación exterior ESMERILADO.

Terminación interior 2B pulido sanitario.

El acero inoxidable posee certificado de origen EUROPEO Thyssenkrupp Alemania.

- PATAS / CONSTRUIDAS DE ACERO INOX. AISI 304
- FONDOS / CONSTRUIDOS DE ACERO INOX. AISI 304
- VIROLAS / CONSTRUIDAS EN ACERO INOX. AISI 304
- TECHOS / CONSTRUIDOS EN ACERO INOX. AISI 316L

### CONTROL DE CALIDAD:

Soldaduras de chapas y accesorios tipo T.I.G. en atmósfera de gas inerte. Terminación de las soldaduras externas pasivadas y satinadas Terminación de las soldaduras internas pasivadas y pulidas.

### FICHA TECNICA TANQUE 5.000Lts. FONDO CONICO DESPLAZADO Uso:

**FERMENTACION Y GUARDA DE VINOS**

<b>CAPACIDAD EXACTA</b>	<b>5.050 lts.</b>
Diámetro	1.975 mm
Altura cilíndrica	1.500 mm
Altura cono inferior / pendiente	250
Altura techo	250
Patás / Alto	4 / 1.000mm



Espesor de patas	2,0 mm AISI 304
Espesor de fondos	2,0 mm AISI 304
Espesor virola	2,0 mm AISI 304
Espesor techos	2,0 mm AISI 316
Presión de trabajo	Hidrost.
<b>ACCESORIOS</b>	
Puerta Rectangular 420 x 530	1
Tapa Superior Ø800mm	1
Válvula Mariposa DIN50 descarga parcial	1
Válvula Mariposa DIN50 descarga total	1
Termómetro	SI
Saca muestras	SI
Válvula de seguridad presión depresión	SI
Canalinas (cantidad / superficie de intercambio)	3 / 1,9m <sup>2</sup>
Regla de Nivel	NO
Patas regulables en altura	SI

## **B- FICHA TECNICA TANQUE 12.000Lts. FONDO CONICO DESPLAZADO**

Uso: **FERMENTACION Y GUARDA DE VINOS**

Diámetro	2.200 mm
Altura cilíndrica	3.000 mm
Altura cono inferior / pendiente	300 mm
Altura techo	400 mm
Patas / Alto	4 / 1.000mm
Espesor de patas	2,0 mm AISI 304
Espesor de fondos	2,5 mm AISI 304
Espesor virola	2,0 mm AISI 304
Espesor techos	2,0 mm AISI 316
Presión de trabajo	Hidrost.
Puerta Rectangular 420 x 530	1
Tapa Superior Ø800mm	1
Válvula Mariposa DIN50 descarga parcial	1
Válvula Mariposa DIN50 descarga total	1
Termómetro	SI
Saca muestras	SI
Válvula de seguridad presión depresión	SI
Canalinas (cantidad / superficie de intercambio)	5 / 3,8m <sup>2</sup>
Regla de Nivel	NO
Patas regulables en altura	SI



**C- FICHA TECNICA TANQUE 20.000Lts. FONDO CONICO DESPLAZADO Uso:  
FERMENTACION Y GUARDA DE VINOS**

<b>CAPACIDAD EXACTA</b>	
Diámetro	2.560 mm
Altura cilíndrica	3.750 mm
Altura cono inferior / pendiente	5%
Altura techo	500
Patas / Alto	5 / 750mm
Espesor de patas	2,5 mm AISI 304
Espesor de BASTIDOR	3,0 mm AISI 304
Espesor de fondos	3,0 mm AISI 304
Espesor 1°Virola	2,0 mm AISI 304
Espesor 2°Virola	2,0 mm AISI 304
Espesor 3°Virola	2,0 mm AISI 304
Espesor de techos	2,0 mm AISI 316
Presión de trabajo	Hidrost.
Bastidor de refuerzo de fondo y patas	SI
Tipo de Pata	Plegado
<b>ACCESORIOS</b>	
Puerta Rectangular	SI
Tapa Superior Ø600mm AISI 316	SI
Válvula Mariposa 2" DIN / descarga parcial	1
Válvula Mariposa 3" DIN / descarga Total	1
Saca muestras	SI
Válvula de seguridad presión depresión	SI
Termómetro	SI
Canalinas (cantidad / superficie de intercambio)	6/5,10m <sup>2</sup>
Pata Regulable en altura	SI



## RESUMEN DE VALORES

N°	Concepto	Valor Unitario DDP Mendoza U\$S	Valor Unitario DDP Mendoza €
1	Tolva para recepción de uvas	USD 14.746,89	
2	Mesa de selección de racimo	USD 12.222,22	
3	Cinta de elevación para alimentación despalilladora	USD 12.033,46	
4	Despalilladora		€ 7.360,00
5	Bomba de Vendimia		€ 12.130,00
6	Bomba de Rotor		€ 3.750,00
17	Bomba Tipo Pistón		€ 9.950,00
8	Prensa Neumática		€ 32500,00
9	Unidad Enfriadora de Agua	USD 29.150,00	
10	Intercambiador de Tubo en Tubo	USD 12.900,00	
11	Filtro de Presión	USD 17.000,00	
12	A - Tanques de 5.000 lts.	USD 8.438,03	
	B - Tanques de 12.000 lts.	USD 11.428,72	
	C - Tanques de 20.000 lts.	USD 16.662,44	



## **CONDICIONES GENERALES:**

### **PRECIO:**

DDP Mendoza, según se indica en la oferta, incluye IVA.

### **MONEDA:**

Expresada en Euros ó en Dólares según se indica en la Oferta.

Pagadero en moneda nacional al tipo de cambio libre vendedor del Bco. de la Nación Argentina observado en la fecha de pago.

### **FORMA DE PAGO:**

A convenir.

### **PLAZOS DE ENTREGA:**

A Convenir

### **VALIDEZ DE LA OFERTA:**

La oferta es válida por un plazo de 15 días.

### **IMÁGENES:**

Son de tipo referencial.

### **EXCLUSIONES:**

No se consideran obras civiles asociadas, provisión y montaje de suministros (que podrán ser cotizados a partir de la aprobación de planos de ingeniería).

Tampoco se considera el uso de grúas y equipos especiales para movimiento de equipos y todo aquello que no haya sido expresamente indicado en la oferta.

Cotización sujeta a aprobación de importación.

### **DATOS DEL PROPONENTE:**

Razón social:

**TPI ARGENTINA S.A.**

CUIT:

30-67983278-2

Dirección:

Rodriguez Peña 1312 – Godoy Cruz - Mendoza

Web-Site:

www.tpi.com.ar

Teléfono/Fax:

+54(261) 432.1944

### **CONTACTO COMERCIAL:**

**Representante Comercial Aldo A. Arevalo**

+54 (261) 15 5607375 aarevalo@tpi.com.ar

**Gerente**

**Emiliano Gulino**

+54 (261) 15 5696676 egulino@tpi.com.ar

**454/2014**

Mendoza, 30 de Septiembre de 2014

**Señores:****PROYECTO DE BODEGA 200.000 LTS. ANUALES  
CÓRDOBA - REPÚBLICA ARGENTINA****ATTO: ING. VIRGINIA BONILLO.-**

## **PRESUPUESTO**

**A) TOLVA VIBRANTE PARA RECEPCIÓN DE UVAS EN CAJAS, MOD. VTD-1, MARCA DELLA TOFFOLA, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



*(Imágenes a modo referencial no vinculante)*

### **\* CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

Construida íntegramente en acero inoxidable AISI-304.-

Tolva de recepción para cajas de 770 mm x 1.250 mm

Rejilla de escurrido.-

Bandeja de recepción de escurrido con salida DN 50.-

Cuatro (4) patas fijas.-

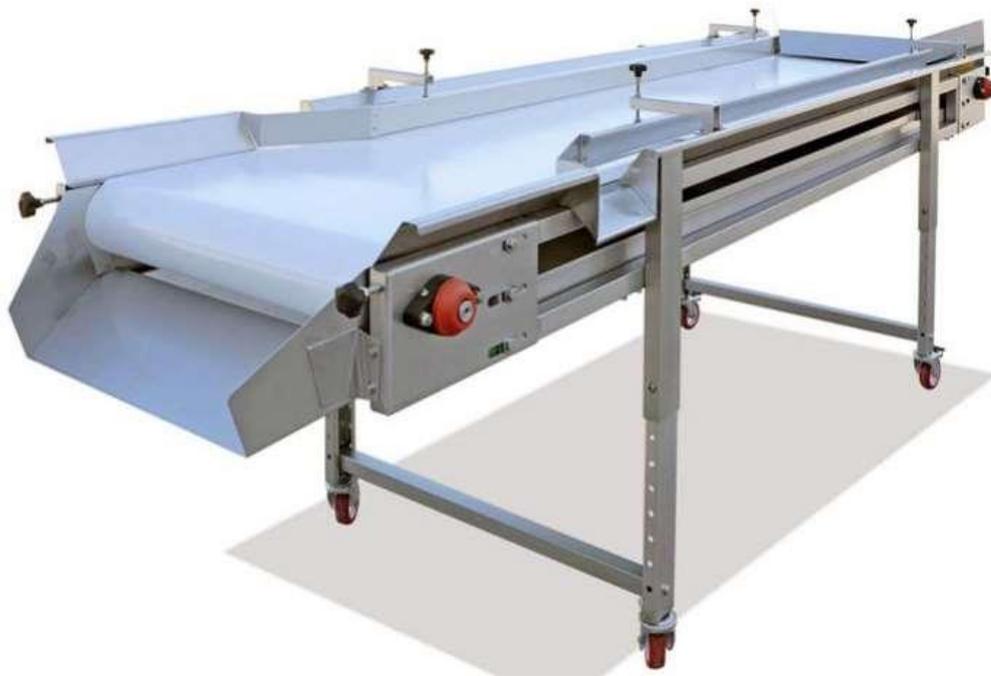
Dos (2) vibradores.-

Altura del conjunto 1.400 mm

**Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.**

**€ 6.890.- + IVA**

**B) CINTA PARA SELECCIÓN DE RACIMOS, DE 2.500 MM. DE LARGO X 800 MM. DE ANCHO, MARCA DELLA TOFFOLA, MOD. BST-25, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



**\* CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

Estructura de chapa de AISI-304 plegada.

Banda de tela poliéster de mínimo alargamiento en PVC blanco vulcanizado sinfín.

En la parte inferior tiene un depósito de jugos con boca de inspección y limpieza y una conexión roscada DIN 50 para desagote.

El sistema de mando está formado por motoreductor a tornillo sinfín en baño de aceite, montado directamente sobre el eje del rolo de mando, comandado por un variador electrónico de velocidad.

Montado sobre estructura de acero inoxidable de cuatro patas con ruedas.-

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 8.890.- + IVA</b>
---	------------------------

**C) CINTA ELEVADORA DE UVA A DESPALILLADORA, DE 3.000 MM. DE LARGO X 400 MM. DE ANCHO, MARCA DELLA TOFFOLA, MOD. BE - 30 DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



**\* CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

Estructura de chapa de AISI-304 plegada.

Banda de tela poliéster de mínimo alargamiento en PVC blanco vulcanizado sinfín, con cangilones del mismo material.

En la parte inferior tiene un depósito de jugos con boca de inspección y limpieza y una conexión roscada DIN 50 para desagote.

El sistema de mando está formado por motoreductor a tornillo sinfín en baño de aceite, montado directamente sobre el eje del rolo de mando, comandado por un variador electrónico de velocidad.

Montada sobre estructura de acero inoxidable, con patas.

Sistema de regulación de altura por malacate manual.-

***Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.***

***€ 8.990.- + IVA***

**D) DESPALILLADORA MOLEDORA DE UVA MARCA DELLA TOFFOLA, MODELO NDC-8.,  
CON EJE CENTRAL BASTIDOR CON DEDOS DE GOMA REGULABLES, DE LAS SIGUIENTES  
CARACTERÍSTICAS:**





### \* DESCRIPCIÓN GENERAL:

El estrujado es el primer tratamiento al cual se somete la uva después de la cosecha, por consiguiente, es muy importante para la calidad final del producto.

Es por ese motivo que *DELLA TOFFOLA GROUP*, propone y desarrolló las despalilladoras / moledoras de la línea NDC, que son el resultado de esmerados estudios para alcanzar una separación delicada de los granos y el escobajo, sin producción de mosto y con el máximo respeto del producto.

La parte superior de estas máquinas está conformada por una tolva que recibe la uva y la conduce hacia la sección de despalillado. Aquí se encuentra el eje central bastidor con paletas de acero inoxidable o con dedos de goma para uso alimenticio, según el tipo de uva tratada.

El eje está montado en el interior de un cilindro perforado cuya función es la de separar el escobajo de los granos, tanto el eje como el cilindro perforado giran en el mismo sentido de rotación.

Este cilindro perforado tiene una forma alargada para garantizar un mejor secado del escobajo antes de que saga de la máquina. Esa solución es muy indicada también para la uva proveniente de cosecha mecánica, pues la parte vegetal se puede secar y desprender del cilindro antes de la descarga.

Por último, en la parte inferior se encuentra la sección de molienda o pisado con rodillos de goma para uso alimenticio, la distancia entre los rodillos se puede ajustar según las necesidades específicas y requeridas.

Estos equipos además cuentan con la presencia de variadores electrónicos, para garantizar una velocidad y un funcionamiento constante y optimizado.

Durante el desarrollo de la línea de modelos NDC, DELLA TOFFOLA GROUP dedicó una gran atención e importancia a la versatilidad de las máquinas, por lo que todas ofrecen variados modos y programas de funcionamiento según las necesidades.

Equipadas con sistema de lavado interno y además dichos equipos se pueden desarmar con mucha facilidad y sencillez para ser inspeccionados, y garantizar una limpieza perfecta. Con la misma sencillez y velocidad se puede hacer deslizar lateralmente el grupo de rodillos molidores para su inspección.

### **\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

Modelo: *NDC - 8*

Construcción: acero inoxidable AISI-304

Cilindro perforado: en acero inoxidable, perforaciones combinadas diámetro 18 mm y 22 mm

Capacidad: hasta 6.000 kg./hora

Longitud:

2.200 mm

Ancho total (cerrada/abierta) : 850 / 1.550 mm

Altura total (cerrada/abierta) : 1.500 / 1.700 mm

Altura descarga : 370 mm

Altura salida escobajo : 740 mm

Altura carga de uva : 1.500 mm

Potencia total instalada : 1,5 KW

### **\* MÁQUINA EQUIPADA DE:**

Variador de velocidad con magneto-térmico y potenciómetro para la variación de la velocidad.

La motorización está completamente aislada del resto de la máquina por lo cual el lavado no ataca ningún órgano de transmisión, aumentando de esa manera la duración y confiabilidad de los mismos.-

Sistema Diraspa non Diraspa, eliminador y controlador de escobajos.-

Conexiones en acero inoxidable.-

Cilindro perforado en acero inoxidable, perforaciones diámetro 18 y 22mm.

Panel de comando central electrónico.-

Motoreductor con inversor.-

La simplicidad y velocidad en la operación de desmontaje del árbol batidor, del cilindro perforado y del sinfín de recolección, permiten una limpieza profunda y cómoda de todas las partes de la máquina sin pérdidas de tiempo.-

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</i></b>	<b><i>€ 12.490.- + IVA</i></b>
--	--------------------------------

**E) BOMBA PERISTÁLTICA, MODELO PPD 60, CON TOLVA DE CARGA Y SINFÍN (DESMONTABLE), MARCA DELLA TOFFOLA, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

<b>Modelo</b>	<b>: PPD 60</b>
<b>Caudal</b>	<b>: de 600 a 15.000 lts. / hs.</b>
Potencia	: 2,2 kw.
Conexión	: DIN 60
Dimensiones	: Largo 1.180 mm / Ancho 650 mm / Alto 1.300 mm
Tolva de carga y sinfín	

**\* CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

En estas bombas, el traslado del producto se obtiene mediante la compresión progresiva de un tubo flexible por parte de rodillos.

La alternancia de compresión y aflojamiento del tubo crea un vacío de admisión y, por lo tanto, un retorno continuo de producto a trasladar, por lo que su suavidad al bombear garantiza un cuidado delicado e íntegro del producto, lo que las convierte en las bombas ideales para el sector agroalimentario, además de que todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable y goma natural.

Dentro de las principales características de la bomba, podemos nombrar, el traslado íntegro del producto heterogéneos, elevado poder de auto-cebadura, ausencia de contacto entre el producto a trasladar, y los órganos mecánicos, ningún inconveniente en caso de funcionamiento sin producto a trasladar, dosificación precisa del producto gracias a un inversor que permite la regulación precisa del caudal.

En efecto, estas bombas son adecuadas para el bombeo de, uva entera, uva pisada, mosto, vino, orujo, vinos espumosos, etc.

Todas las bombas peristálticas están dotadas de regulación electrónica del caudal, uniones y cámaras de compresión en acero inox. AISI 316 y un presóstato.

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 11.490.- + IVA</b>
---	-------------------------

**EQUIPO ALTERNATIVO**

**BOMBA A TORNILLO MARCA DELLA TOFFOLA, MODELO PMS-10, CON TOLVA DE CARGA PARA TRASIEGO DE MOLIENDA O MOSTO, SENSORES DE LLENADO, SALVAMOTOR E INVERSOR DE POLARIDAD:**

**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

<b>Modelo</b>	<b>: PMS-10</b>
<b>Caudal</b>	<b>: 10.000 litros/hora</b>
<b>Potencia</b>	<b>: 4 Kw.</b>
<b>Presión</b>	<b>: 1,8 Bar</b>
<b>Giros por minuto</b>	<b>: 200</b>
<b>Peso</b>	<b>: 180 kg.</b>
<b>Largo</b>	<b>: 1.680 mm</b>
<b>Ancho</b>	<b>: 820 mm</b>
<b>Alto de la tolva</b>	<b>: 360 mm</b>
<b>Tolva</b>	<b>: 850 mm x 700 mm</b>

**\* CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

En efecto, la uva pisada debe ser manejada de la forma más delicada posible, a fin de evitar la salida de sustancias indeseadas que pueden causar turbiedad.

Para garantizar esto, las bombas PMS, por ejemplo, giran con un número limitado de revoluciones, y poseen un eje, gracias al cual funcionan sin vibraciones.

Han sido diseñadas para ser colocadas de forma simple y rápida por debajo de otras máquinas, tales como las molidoras.

Son particularmente indicadas para trasladar, uva tinta despalillada, uva blanca pisada, uva pisada no despalillada, uva entera, uva negra pisada y escurrida, procedente de fermentadores, orujos, etc.

Fabricadas enteramente en acero inox. AISI-304. Poseen dispositivo con sondas de nivel, contra funcionamiento en seco, que impide el funcionamiento de la bomba si no hay producto. No requieren de demasiados mantenimientos.

Bomba equipada con tolva de carga, para trasiego de molienda o mosto, con carro para movimiento, sensores de llenado, salva-motor e inversor de polaridad.-

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 6.490.- + IVA</b>
---	------------------------

**F) BOMBA A ROTOR FLEXIBLE, MODELO MAJOR 60, DE DOS VELOCIDADES CON SENSOR DE FUNCIONAMIENTO EN SECO, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**

**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

<b>Modelo</b>	: <b>RID MAJOR-60</b>
Material motor	: goma atóxica
Construcción	: acero inox. Montada sobre carro con ruedas.
Caudal	: 1° vel. 9.000 litros/hora - 2° vel. 18.000 litros/hora
Motor	: 2,5 hp.
Potencia	: 1,87 kw.
Tensión	: 230 - 400 V/ 50 Hz.
Salida	: DIN 50
Peso	: 67 kg

Con protección de funcionamiento en seco para prolongar la vida útil del rotor.

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 3.890.- + IVA</b>
---	------------------------

**ALTERNATIVA:**

**BOMBA A ROTOR FLEXIBLE, MODELO MINOR 40, DE DOS VELOCIDADES CON SENSOR DE FUNCIONAMIENTO EN SECO, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**

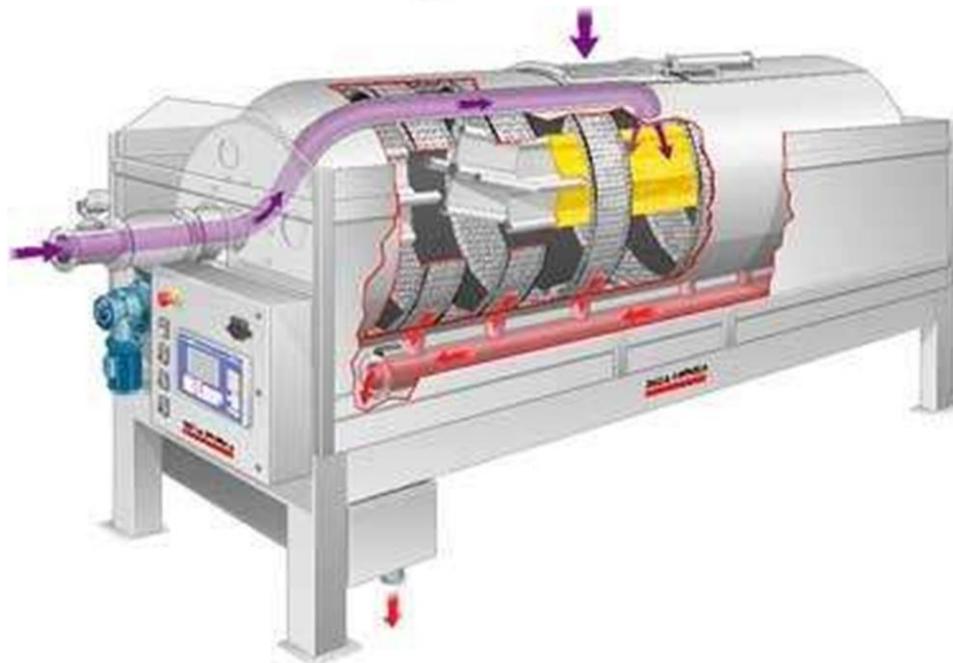
**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

<b>Modelo</b>	: <b>RID MINOR - 40</b>
<b>Caudal</b>	: <b>1° vel. 2.700 litros/hora - 2° vel. 5.000 litros/hora</b>
Material motor	: goma atóxica
Construcción	: acero inox. Montada sobre carro con ruedas.
Motor	: 2,5 hp.
Potencia	: 1,87 kw.
Tensión	: 230 - 400 V/ 50 Hz.
Salida	: DIN 50
Peso	: 55 kgs.

Con protección de funcionamiento en seco para prolongar la vida útil del rotor.

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 3.440.- + IVA</b>
---	------------------------

**G) PRENSA NEUMÁTICA CERRADA, MARCA DELLA TOFFOLA, CON MEMBRANA CENTRAL, MODELO PEC-25, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

Tambor perforado: De acero inoxidable, equipado con boca para la carga y descarga.

Capacidad tambor: 1.800 kgs de uva entera.

5.000 / 7.500 kgs de uva pisada

1.500 / 2.500 kgs de orujo fermentado.

Dimensiones: largo 3.190 mm

Ancho 1.650 mm

Alto 2.180 mm

Peso: 1.300 kg.

Potencia compresor: 5,8 kw

Motorreductor eje tambor: 4,0 Kw

Ventilador baja presión: 1,5 kw

Conexión carga uva: DIN 100 mm

Conexión salida mosto: DIN 50 mm

Potencia total instalada: 6,2 kw

Presión máxima: 2 bar

Dimensiones boca de carga: 480 mm

**\* CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

El tambor de las prensas Della Toffola, es construido en acero inoxidable y presenta su superficie completamente perforada para permitir la salida del mosto.

A diferencia de otros tipos de prensa, la membrana se encuentra instalada en el eje del tambor, y al momento del inflamiento, ejerce presión sobre toda su pared interna, y no sólo sobre la mitad de la misma, doblando de esta manera la superficie de escurrimiento del mosto, es decir que es doble.

Por ende, el tiempo total de prensadura, se reduce drásticamente a la mitad.

El producto prensado es tratado con una presión de trabajo más reducida, con un menor número de ciclos de prensadura y disgregación, y por lo tanto, con un movimiento que es mínimo.

Al interior de la prensa el producto se distribuye en un estrato uniforme, de bajo espesor, y el escurrimiento del mosto se efectúa sobre 360° de superficie.

Se encuentra prevista de un dispositivo que en caso de daño en la membrana, impide que el producto prensado entre en el compresor.

Otra gran ventaja que poseen las prensas Della Toffola, es que aumentan considerablemente la calidad del mosto producido. En efecto, la mayor parte del mosto, es extraído en la fase previa a la prensadura, dado que el propio peso de la uva, provoca un inmediato y abundante escurrimiento a través de todo el tambor.

Las prensaduras sucesivas son reducidas al mínimo, por lo que el mosto obtenido es de la mejor calidad, con un bajo contenido de polifenoles, heces y residuos sólidos en suspensión.

Por lo tanto, la capacidad máxima de compresión deberá ser empleada sólo si se desea agotar la masa de uva y, en todo caso, por pocos ciclos.

**\* MÁQUINA EQUIPADA DE:**

- Cubeta para la recolección del mosto.
- Motorreductores de activación del tambor y del soporte de la membrana.

Panel de mando equipado con controlador PLC de fácil programación, para realizar ciclos de trabajo manuales y automáticos.

- Equipo completo de protecciones contra accidentes (topes de seguridad, protectores laterales, etc.).
- Compresor incorporado.

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A. € 34.940.- + IVA</i></b>
---

***EQUIPOS ALTERNATIVOS***

**PRENSA NEUMÁTICA CERRADA, MARCA DELLA TOFFOLA, CON MEMBRANA CENTRAL, MODELO PEC-35, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**

**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

Tambor perforado: De acero inoxidable, equipado con boca para la carga y descarga.

Capacidad tambor: 2.500 kgs de uva entera.

7.000 / 11.000 kgs de uva pisada

2.000 / 3.500 kgs de orujo fermentado.

Dimensiones:

largo 3.790 mm

Ancho 1.650 mm

Alto 2.180 mm

Peso: 1.500 kg.

Motorreductor eje tambor: 4,0 Kw

Ventilador baja presión: 1,5 kw

Conexión carga uva : DIN 100 mm

Conexión salida mosto : DIN 50 mm

Potencia total instalada : 6,2 kw

Presión máxima : 2 bar

Dimensiones boca de carga : 480 mm

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A. € 37.800.- + IVA</i></b>
---

**PRENSA NEUMÁTICA CERRADA CON MEMBRANA LENTICULAR O LATERAL, MODELO LTC - 6, MARCA DELLA TOFFOLA, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

<b>Modelo</b>	<b>: LTC - 6</b>
Construcción	: Completa en acero inoxidable AISI 304
Longitud	: 1.870 mm.
Ancho	: 1.140 mm.
Altura	: 1.470 mm.
Capacidad de tambor orujo fermentado	: 600 Kg.
Capacidad de tambor uva entera	: 500 Kg.
Capacidad de tambor uva pisada	: 700 Kg.
Potencia total instalada	: 1,47 Kw.
Posee 4 (cuatro) ruedas para su movilidad.	

**\* DESCRIPCIÓN GENERAL:**

La prensa neumática con membrana lenticular, completa la gama de prensas de DELLA TOFFOLA, con modelos pequeños en tamaño y particularmente rápidas y fáciles de cargar y descargar.

La máquina está adecuada para el tratamiento de pequeñas cantidades de producto a prensar, además por su pequeño tamaño, se puede instalar incluso en pequeñas bodegas donde el espacio es un problema.

Su acción de prensado “suave”, asegura que los resultados deban ser siempre los de la más alta calidad. Posee 2 (dos) membranas o diafragmas lenticulares, que cuando se inflan dichas membranas, éstas se unen en la línea media del tambor, presionando contra de la pared interior y produciéndose de este modo la liberación del líquido a través de los agujeros del tambor.

El principal rasgo característico de la membrana es encuentra fijada a la parte inferior mediante una brida circular perforada, lo que facilita enormemente las tareas de limpieza de la máquina.

La máquina está construida totalmente en acero inoxidable, montada sobre 4 (cuatro ruedas giratorias), 2 con freno, y 2 sin freno. Posee puerta de carga y descarga, con compresor, tablero eléctrico, y sistema de seguridad incluido. Construida bajo las normas de CE, de fabricación.

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 15.950.- + IVA</b>
---	-------------------------

**PRENSA HIDRÁULICA VERTICAL CON CANASTO EN INOXIDABLE, MODELO PZH-400, MARCA DELLA TOFFOLA, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

Modelo	: PZH - 400
Estructura portante	: acero barnizado de alta resistencia mecánica.
Pistón de doble efecto	: acero cromado
Plato de presión	: acero barnizado
Jaulas	: 2 (dos) jaulas en acero inoxidable grilladas.
Bandeja de recogida de mosto	: acero inoxidable, montada sobre carretilla.
Capacidad de carga	: 400 kg c / u de las jaulas.
Presión máxima de ejercicio	: 350 bares
Potencia absorbida	: 1 hp.
Tensión	: 3F - 380 V - 50 HZ.
Diámetro de jaula	: 800 mm
Altura de jaula	: 900 mm
Dimensiones de la prensa	: Altura 2450 mm / Largo 2450 mm / Ancho 1400 mm
Largo total del pistón	: 1300 mm
Bandejas de recepción	: AISI 304
Plato de pistón revestido	: AISI 304
Peso total del equipo	: 900 kg.
Ruedas para movilidad en 2 patas.	
Sistema de control gradual de la presión hidráulica y leva de mando de 3 (tres) posiciones para el movimiento.	

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</i></b>	<b><i>€ 21.400.- + IVA</i></b>
--	--------------------------------

**H) CENTRAL DE REFRIGERACIÓN MARCA DELLA TOFFOLA, PARA TRABAJAR CON AGUA O SOLUCION GLICOLADA, CONDENSACIÓN POR AIRE, MODELO RAF - 302 / E, DE 65.000 FRIGORÍAS/HORA,**



**\* DESCRIPCIÓN GENERAL:**

Base en estructura zincada.

Compresor hermético.

Manómetro de alta y baja presión.

Evaporador a placas.

Batería de condensación.

Cuadro eléctrico de alimentación y control.

Sistema de control a través de microprocesador.

Sistema de visualización con display digital

Pulsantes para:

-Set de protección anticongelante

-Set de temperatura de agua refrigerada

-Set para el control del salto térmico del agua

Válvula de expansión termostática del tipo auto-accionado con ecualizador externo.  
Filtro deshidratador en la línea del líquido.  
Indicador de paso del líquido.  
Resistencia anticongelante del evaporador con regulación desde el microprocesador.  
Tuberías de conexión en cobre.  
Carga del gas refrigerante Ecológico.  
Control de calidad y funcionamiento en fábrica (Italia)

**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:****COMPRESOR:**

Potencia nominal : 30 HP  
Número de compresores : 2 (dos) herméticos (scroll) de 15 hp cada uno.

**EVAPORADOR:**

Potencia frigorífica : 65.000 frig. / hs. a + 7° C. Temp. Salida de agua  
Tensión de alimentación : 400 V – 3PH – 50 Hz.

**\* OTROS DATOS ADICIONALES:**

Máxima corriente absorbida : 74 A (Amper)  
Máxima corriente inicial de arranque : 219 A (Amper)  
Máxima potencia absorbida : 39 KW.  
Tipo de gas utilizado : R 407 C  
Escalones de parcialización : 2 (dos)  
Largo : 1.660 mm  
Ancho : 1.580 mm  
Altura : 1.890 mm  
Peso en transporte /funcionamiento : 665 / 672 kg

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</i></b>	<b><i>€ 20.180.- + IVA</i></b>
--	--------------------------------

**EQUIPO ALTERNATIVO**

**CENTRAL DE REFRIGERACIÓN MARCA DELLA TOFFOLA, PARA TRABAJAR CON AGUA O SOLUCION GLICOLADA, CONDENSACIÓN POR AIRE, MODELO RAF - 262 / E, DE 50.000 FRIGORÍAS/HORA.**

**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:****COMPRESOR:**

Potencia nominal : 26 HP  
Número de compresores : 2 (dos) herméticos (scroll) de 13 hp cada uno.

**EVAPORADOR:**

Potencia frigorífica : 50.000 frig. / hs. a + 7° C. Temp. Salida de agua  
Tensión de alimentación : 400 V – 3PH – 50 Hz.

**\* OTROS DATOS ADICIONALES:**

Máxima corriente absorbida : 64 A (Amper)  
Máxima corriente inicial de arranque : 174 A (Amper)  
Máxima potencia absorbida : 32 KW.  
Tipo de gas utilizado : R 407 C  
  
Escalones de parcialización : 2 (dos)  
Largo : 1.660 mm  
Ancho : 1.580 mm  
Altura : 1.890 mm  
Peso en transporte /funcionamiento : 620 / 626 kg

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 18.200.- + IVA</b>
---	-------------------------

***1) FILTRO A TIERRAS DIATOMEAS, MARCA DELLA TOFFOLA, MODELO ECP-3, DE DISCOS HORIZONTALES, CON DESCARGA MANUAL, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:***



**\* CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

El filtro, gracias a sus características constructivas y de funcionamiento, es apto para la filtración de grandes volúmenes de líquidos con un bajo porcentaje de sólidos en suspensión y por operaciones de abrillantamiento y perfeccionamiento.

La característica más importante es que la filtración, ocurriendo sobre discos horizontales, garantiza la máxima integridad y estabilidad del panel filtrante y ofrece ilimitadas posibilidades de interrupción en cada punto del ciclo operativo y consiguientes reanudaciones del trabajo después de prolongados períodos de haber estado detenida la máquina.

Esto garantiza ningún riesgo para el panel filtrante, ni siquiera para el caso de maniobras incorrectas o de cortes imprevistos del suministro eléctrico.

En cuanto al mantenimiento, estos filtros requieren intervenciones muy breves y un empleo reducido de herramientas, ofreciendo así, evidentes ventajas económicas.

El tanque de lo coadyuvante de filtración, montado a lado de la campana está completo de electro -agitador y de bomba dosificadora a caudal variable.

La limpieza del paquete filtrante es cómoda y rápida, y se lleva a cabo manualmente mediante un simple volcado del tanque contenedor de discos, y un chorro de agua común.

Totalmente realizados en acero inoxidable, incluidos la bomba de alimentación, tuberías, válvulas, y el bastidor con ruedas.

Sistema completo con dosificación de la tierra, bomba de pistón de caudal regulable y depósito de acero inoxidable con agitador electrónico incorporado.

El panel eléctrico de control del equipo, reúne todos los mandos y las protecciones necesarias e indispensables para un uso seguro y fiable.

*Todo ello junto a las ya conocidas características de fiabilidad y provisión e inclusión de accesorios completos, tales como el sistema de filtración final con especial disco dentro de la campana, presente en de serie en estos filtros y en toda la línea de filtros de tierra de DELLA TOFFOLA, que permite una filtración completa del líquido residual presente en el tanque.*

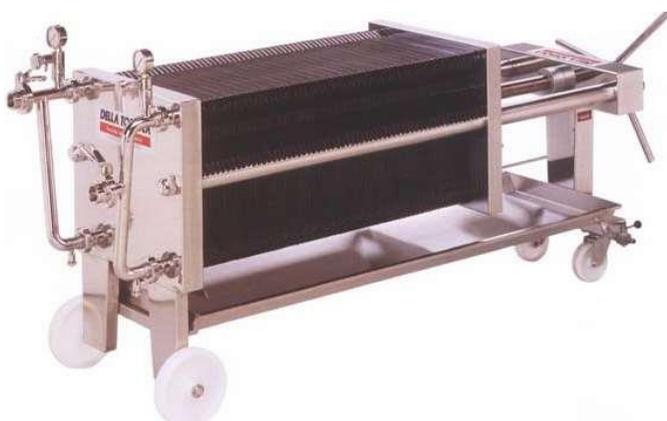
**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

<b>Modelo</b>	: ECP-3
Construcción fitting y discos horizontales	: Completa en acero inoxidable, incluyendo depósitos, bomba,
Superficie filtrante	: 3 m2.-
Rendimiento filtrar)	: <b>3.000 / 6.000 litros / hora</b> (dependiendo del producto a
Capacidad de campana	: 120 litros
Capacidad de dosificación	: 65 litros
Presión máxima	: 6 bar
Potencia instalada	: 2,45 kw.

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 10.250.- + IVA</b>
---	-------------------------

**EQUIPO ALTERNATIVO**

**FILTRO CERRADO DE MARCO Y PLACAS 400 X 400, CON 20 (VEINTE) PLACAS, PARA FILTRAR VINO TRANQUILO, CON TUBACIÓN EXTERNA Y ESPÉCULO VISOR EN LÍNEA, MARCA DELLA TOFFOLA, MODELO A - 3**



**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

<b>Modelo</b>	: A-3
Nº de placas	: 20 (veinte) placas.
Dimensión de las placas	: 400 x 400 mm
Rendimientos aproximados	: 50 L/pl/h (esterilización) - 80 L/pl/h (abrillantamiento)
100 L/pl/h (asperezas)	

**\* DESCRIPCIÓN GENERAL:**

- Chasis de acero inoxidable AISI - 304, montado sobre ruedas
- Válvulas de regulación de flujo en entrada y salida
- Visores en línea para control de filtración
- Manómetros sanitarios de glicerina
- Válvulas de toma de muestras para la entrada y salida
- Placas de plástico con empaquetaduras que permiten la esterilización del equipo con vapor de baja presión
- Bandeja receptora de residuos
- El equipo cotizado no incluye el medio de filtración

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 4.720.- + IVA</b>
---	------------------------

**J) BARRICA DE ROBLE FRANCES, TOSTADO MEDIO, MARCA GARBELLOTO - DELLA TOFFOLA:**

**\* CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

Se trata de contenedores de fabricación más simple respecto a los toneles, ya que sólo se realiza el curvado de las duelas, sin embargo requieren una especial atención, tanto durante las fases de elaboración como a la hora de elegir la madera más adecuada. Las maderas son siempre dos, pero extraídas del tronco de un modo diferente. Las maderas proceden de los mejores bosques de Francia

El curvado de las duelas se efectúa con fuego directo, alimentado exclusivamente por trozos de roble curado para evitar interferencias aromáticas.

Seguidamente realizamos un tostado con una temperatura y humedad controlada, lenta y delicadamente, para que la madera emane un intenso aroma.

Existen varios tipos de de tostado: ligero, medio, medio-fuerte y fuerte.

Los fondos de los barriles se tuestan aparte y después se ensamblan. El tostado de los fondos es importante para obtener una cesión aromática uniforme por todo el barril.

Unos 6 flejes que circundan, de modo abundante y racional, cada tonel pequeño, realizados en hierro de primera calidad, galvanizado en caliente y fosfatado, completan la fabricación de los barriles.

El acabado comprende el cepillado interior y exterior y un sucesivo lijado, para facilitar la limpieza en las bodegas y que adquieran un espléndido aspecto.

**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

Capacidad : 225 lt.

Tipo de madera: Roble Francés.

Tipo de tostado: Medio.

Tapón: Silicona.

Longitud de la duela: 950 mm

Diámetro máx. exterior : 690 mm

***Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.***

***€ 715.- + IVA***



**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA OFERTA:**

Precio : expresados en *EUROS*.-  
Forma de pago : a convenir  
Entrega : a convenir  
Validez oferta : 5 días.-

Sin otro particular, quedamos a su disposición para cualquier consulta al respecto.

Le saluda atentamente

***Danilo Gabriel Córdoba***  
***Responsable Dpto. Técnico Comercial.***  
***DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.***

***Gerardo W. Córdoba***  
***Presidente***  
***DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.***

Mendoza, 30 de Septiembre de 2014

**Señores:**

**PROYECTO DE BODEGA 200.000 LTS. ANUALES  
CÓRDOBA - REPÚBLICA ARGENTINA**

**ATTO: ING. VIRGINIA BONILLO.-**

## **PRESUPUESTO**

**MONOBLOCK SEMIAUTOMÁTICO LINEAL DE LLENADO GRAVITACIONAL Y SISTEMA DE TAPADO PARA CORCHO, CON INYECCIÓN DE GAS INERTE Y VACÍO EN TAPADORA. MARCA DELLA TOFFOLA, MOD. EURO 1061 / S, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**





### \* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

<b>Modelo</b>	: <b>EURO 1061 / S (corcho)</b>
Válvulas de enjuagado	: 10 (diez) rotativas
Válvulas de llenado	: 6 (seis) rotativas
Cabezal de tapado	: 1 (uno) cabezal para tapar corcho.
Medidas	: Largo 1.900 mm
Alto	2.050 mm
Ancho	800 mm
Peso	: 500 Kg.
Producción	: 300 a 800 bot / hs. (dependiendo de la práctica del operario).
Tipo botella	: De 0,50 a 2 litros.
Tipo de corcho	: de 24 - 28 mm de diámetro y de 35 - 48 mm de largo.

### \* DESCRIPCIÓN GENERAL:

Triblock semiautomático con enjuagadora interna, llenadora, y tapadora construida completamente en acero inoxidable AISI-304, montada sobre ruedas.

Enjuagadora interna de botellas, semiautomática rotativa, equipada con diez válvulas o porta botellas para el enjuague, con movimiento automático. El funcionamiento se lleva a cabo con agua ablandada y esterilizada a perder, construida íntegramente en Acero Inoxidable AISI-304.

El sistema de llenado es rotativo, equipada con 6 (seis) válvulas de llenado gravitacionales, de 15 mm de diámetro cada una. Movimiento automático, y elevación de las botellas con sistema neumático.

La botella es colocada manualmente por el operario en la enjuagadora, para que se realice el enjuague interno de manera automática y rotativa. Una vez terminada esta etapa, el operario procede de manera manual, a quitar la botella de la enjuagadora para colocarla en la llenadora automática y rotativa, y con elevación de las botellas de manera neumática y mecánica mediante un pulsador, para luego ser llenadas con el producto.

Las bases donde se coloca la botella para llenar son regulables en altura.

La máquina viene provista con un cuadro eléctrico de comando general listo para conectar una bomba con la que se llenará el tanque dosificador de la máquina, para luego llenar las botellas con el producto, todos los controles, comando y componentes de la máquina en cumplimiento y conformidad con las normas CE de calidad y construcción. Electroválvula de entrada de líquido en acero inoxidable comandada por sensor eléctrico de llenado.

Torre de tapado mecánica, en AISI-304, con funcionamiento por medio de un pulsador. La distribución de tapas es automática gracias a la tolva de carga de tapones y al canal de descenso de los mismos hacia el sistema de tapado tradicional a mordazas. La elevación de la botella es por medio de sistema neumático.

Posibilidad de tapar botellas de 0,50 a 2 lts., diám. del corcho 24-28 y altura 35-48 mm

Equipo montado sobre ruedas para su movilidad.

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 21.800.- + IVA</b>
---	-------------------------

**B) ETIQUETADORA SEMIAUTOMATICA DE BANCO, PARA ETIQUETAS AUTOADHESIVAS, MARCA DELLA TOFFOLA, MODELO ET - 600, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

<b>Modelo</b>	: <b>ET - 600 - T</b>
<b>Construcción</b>	: En acero inoxidable AISI 304.
<b>Producción</b>	: 100 / 450 bot/h. (dependiendo de la práctica del operario).
<b>Tensión</b>	: 220 V/50 HZ- 0,25 KW.
<b>Peso</b>	: 40 Kg.
<b>Dimensiones</b>	: 600 x 550 x 400 mm.



### \* DESCRIPCIÓN GENERAL:

Etiquetadora de banco semiautomática rotativa para la aplicación de etiquetas autoadhesivas de bobina unitaria.

Diseñada para la aplicación de etiqueta y contra-etiqueta.

En la máquina solo se debe insertar la botella sobre los rodillos, donde la misma rotara de izquierda a derecha, aplicándose así la etiqueta frontal y contra etiqueta.

Aptas para trabajo con botellas cilíndricas y cónicas.

### \* MÁQUINA EQUIPADA CON:

- Un juego para formato de botellas cilíndricas.
- Microprocesador para la puesta en marcha.

<b>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</b>	<b>€ 4.290.- + IVA</b>
---	------------------------

C) **CAPSULADORA MANUAL DE BANCO, TÉRMICA VENTILADA 220 VOLT (MONOFÁSICA), VERTICAL PARA CÁPSULA PVC., DELLA TOFFOLA:**



### \* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Construcción	: En acero inoxidable AISI 304.
Producción	: 200 / 400 bot/h. (dependiendo de la práctica del operario).
Peso	: 12 Kg.
Tensión de alimentación	: 220 V Monofásica
Dimensiones	: 200 x 500 x 900 mm
Tamaño de botella	: de 0,50 a 2 lts.
Largo de cápsula	: máximo 60 mm, diámetro 35 mm

### \* DESCRIPCIÓN GENERAL:

Unidad manual de banco para capsulado de botellas. El operario debe colocar manualmente la cápsula sobre el cuello de la botella tapada.

Una vez realizada la colocación manual de la cápsula, el operario procede manualmente a posicionar el cuello de la botella con la cápsula colocada sobre la base de colocación de botellas, para luego proceder a realizar el capsulado mediante el accionamiento manual de una palanca ubicada en el equipo. Dicha palanca hace descender el cabezal termo contraíble, y de este modo realizar el alisado de la cápsula con calor.

Maquina equipada con regulación de la temperatura de trabajo, adaptada para trabajar con cápsulas de PVC, termo - contraíble.

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</i></b>	<b><i>€ 2.100.- + IVA</i></b>
--	-------------------------------

***D) CAPSULADORA DE BANCO 1.400 GIROS – 400 VOLT (TRIFÁSICA), PARA CÁPSULA COMPLEX DE ALUMINO, ESTAÑO Y POLILAMINATO, MARCA DELLA TOFFOLA:***



**\* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

Construcción	: En acero inoxidable AISI 304.
Producción	: 100 / 400 bot/h. (dependiendo de la práctica del operario).
Peso	: 28 Kg.
Dimensiones	: 700 x 300 x 300 mm
Tensión de alimentación	: 220 / 380 V - 50 HZ
Velocidad	: 1.400 rpm
Potencia	: 0,18 kw Tamaño
de botella	: de 0,75 a 2 lts. Largo de
cápsula	: máximo 60 mm

**\* DESCRIPCIÓN GENERAL:**

Unidad manual de banco para capsulado de botellas. El operario debe colocar manualmente la cápsula sobre el cuello de la botella tapada.

Una vez realizada la colocación manual de la cápsula, el operario procede manualmente a posicionar el cuello de la botella con la cápsula colocada dentro de la capsuladora para proceder al alisado de la misma.

Máquina lista para trabajar con cápsulas complex en polilaminato, aluminio, o estaño. Mandril de rullatura en bronce con presión de rullatura registrable. Trabaja a una velocidad de 1.400 giros por minuto, lo que garantiza el rullado y alisado perfecto de la cápsula.

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.</i></b>	<b><i>€ 1.900.- + IVA</i></b>
--	-------------------------------

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA OFERTA:**

Precio : expresados en *EUROS*.-  
Forma de pago : a convenir  
Entrega : a convenir  
Validez oferta : 5 días.-

Sin otro particular, quedamos a su disposición para cualquier consulta al respecto.

Le saluda atentamente

***Danilo Gabriel Córdoba***  
***Responsable Dpto. Técnico Comercial.***  
***DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.***

***Gerardo W. Córdoba***  
***Presidente***  
***DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.***

**468/2014**

Mendoza, 06 de Octubre de 2014

**Señores:**

**PROYECTO DE BODEGA 200.000 LTS. ANUALES  
CÓRDOBA - REPÚBLICA ARGENTINA**

**ATTO: ING. VIRGINIA BONILLO.-**

## **PRESUPUESTO**

**A) TANQUES DE ACERO INOXIDABLE PARA FERMENTACIÓN Y GUARDA DE TINTOS Y BLANCOS, MARCA DELLA TOFFOLA, COMPLETOS CON ACCESORIOS DE NORMA, DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:**



**TANQUE DE FERMENTACIÓN DE 2.500 LTS.****1) DIMENSIONES**

Diámetro del cilindro	1.470 mm
Altura de virola	1.500 mm

**2) COMPONENTES**

Techo cónico centrado 15 %, AISI-316 L	2,0 mm
Fondo plano pendiente 5 % AISI-304	2,5 mm
1 virola AISI 304, altura 1.500 mm	2,0 mm
2 canalinas refrigerantes de 2,40 + 1,60 m2 (3 + 2 vueltas)	1,5 mm
1 faldón de 214 mm, de altura en AISI 304	2,5 mm
1 chasis de 100 mm de altura en AISI 304	3,0 mm
3 Patas con regulaciones de altura, en AISI-304 de 750 mm	2,5 mm

**3) EQUIPAMIENTO**

- 1 Chimenea de 200 mm de altura con tapa de 600 mm de diám., AISI-316 L
- 1 Cupla de ½" BSP para inertizar
- 1 Vaina PT 100 1/2 BSP.
- 1 Puerta rectangular 305 x 420 AISI-304
- 1 Válvula presión depresión DIN 50 en inoxidable.
- 1 Termómetro.
- 1 Grifo saca muestras. AISI-304
- 1 Salida parcial con válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 1 Salida total válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 4 Bridas p/soporte de válvulas (1 de diám. 140 + 3 de 100 x 100 mm). AISI-304
- 2 Capelina AISI-304
- 1 Soportes para pasarela AISI-304
- 1 Soporte para escalera AISI-304
- 1 Pizarra AISI-304
- 1 Placa de identificación AISI-304
- 4 Orejas de izaje. AISI-304
- 3 Regulaciones de altura de patas M 30, con platina de diám. 150 mm AISI-304

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.      U\$D 7.410.-</i></b>
--

**TANQUE DE FERMENTACIÓN DE 5.000 LTS.****1) DIMENSIONES**

Diámetro del cilindro	2.050 mm
Altura de virola	1.500 mm

**2) COMPONENTES**

Techo cónico centrado 15 %, AISI-316 L	2,0 mm
Fondo plano pendiente 5 % AISI-304	2,5 mm
1 virola AISI 304, altura 1.500 mm	2,0 mm
2 canalinas refrigerantes de 3,30 + 2,20 m2 (3 + 2 vueltas)	1,5 mm
1 faldón de 250 mm, de altura en AISI 304	2,5 mm
1 chasis de 100 mm de altura en AISI 304	3,0 mm
4 Patas con regulaciones de altura, en AISI-304 de 600 mm	2,5 mm

**3) EQUIPAMIENTO**

- 1 Chimenea de 250 mm de altura con tapa de 600 mm de diám., AISI-316 L
- 1 Cupla de ½" BSP para inertizar
- 1 Vaina PT 100 1/2 BSP.
- 1 Puerta rectangular 530 x 400 AISI-304
- 1 Válvula presión depresión DIN 50 en inoxidable.
- 1 Termómetro.
- 1 Grifo saca muestras. AISI-304
- 1 Salida parcial con válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 1 Salida total válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 4 Bridas p/soporte de válvulas (1 de diám. 140 + 3 de 100 x 100 mm). AISI-304
- 2 Capelina AISI-304
- 2 Soportes para pasarela AISI-304
- 1 Pizarra AISI-304
- 1 Placa de identificación AISI-304
- 4 Orejas de izaje. AISI-304
- 4 Regulaciones de altura de patas M 30, con platina de diám. 150 mm AISI-304

<b><i>Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A.    USD 10.170.-</i></b>
--

**TANQUE DE FERMENTACIÓN DE 7.500 LTS.****1) DIMENSIONES**

Diámetro del cilindro	2.200 mm
Altura de virola	2.000 mm

**2) COMPONENTES**

Techo cónico centrado 15 %, AISI-316 L	2,0 mm
Fondo plano pendiente 5 % AISI-304	2,5 mm
2 virolas AISI 304, altura 1.500 + 500 mm	2,0 mm
2 canalinas refrigerantes de 4,72 + 2,36 m <sup>2</sup> (4 + 2 vueltas)	1,5 mm
1 faldón de 250 mm, de altura en AISI 304	2,5 mm
1 chasis de 100 mm de altura en AISI 304	3,0 mm
4 Patas con regulaciones de altura, en AISI-304 de 750 mm	2,5 mm

**3) EQUIPAMIENTO**

- 1 Chimenea de 250 mm de altura con tapa de 600 mm de diám., AISI-316 L
- 1 Cupla de ½" BSP para inertizar
- 1 Vaina PT 100 1/2 BSP.
- 1 Puerta rectangular 530 x 400 AISI-304
- 1 Válvula presión depresión DIN 50 en inoxidable.
- 1 Termómetro.
- 1 Grifo saca muestras. AISI-304
- 1 Salida parcial con válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 1 Salida total válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 4 Bridas p/sopORTE de válvulas (1 de diám. 140 + 3 de 100 x 100 mm). AISI-304
- 2 Capelina AISI-304
- 2 Soportes para pasarela AISI-304
- 1 Pizarra AISI-304
- 1 Placa de identificación AISI-304
- 4 Orejas de izaje. AISI-304
- 4 Regulaciones de altura de patas M 30, con platina de diám. 150 mm AISI-304

**Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A. USD 10.500.-**

**TANQUE DE FERMENTACIÓN DE 10.000 LTS.****1) DIMENSIONES**

Diámetro del cilindro	2.400 mm
Altura de virola	2.250 mm

**2) COMPONENTES**

Techo cónico centrado 15 %, AISI-316 L	2,0 mm
Fondo plano pendiente 5 % AISI-304	2,5 mm
2 virolas AISI 304, altura 1.500 + 750 mm	2,0 mm
2 canalinas refrigerantes de 5,16 + 2,58 m <sup>2</sup> (4 + 2 vueltas)	1,5 mm
1 faldón de 250 mm, de altura en AISI 304	2,5 mm
1 chasis de 100 mm de altura en AISI 304	3,0 mm
4 Patas con regulaciones de altura, en AISI-304 de 750 mm	2,5 mm

**3) EQUIPAMIENTO**

- 1 Chimenea de 250 mm de altura con tapa de 600 mm de diám., AISI-316 L
- 1 Cupla de ½" BSP para inertizar
- 1 Vaina PT 100 1/2 BSP.
- 1 Puerta rectangular 530 x 400 AISI-304
- 1 Válvula presión depresión DIN 50 en inoxidable.
- 1 Termómetro.
- 1 Grifo saca muestras. AISI-304
- 1 Salida parcial con válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 1 Salida total válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 4 Bridas p/soporte de válvulas (1 de diám. 140 + 3 de 100 x 100 mm). AISI-304
- 2 Capelina AISI-304
- 2 Soportes para pasarela AISI-304
- 1 Soporte para escalera AISI-304
- 1 Pizarra AISI-304
- 1 Placa de identificación AISI-304
- 4 Orejas de izaje. AISI-304
- 4 Regulaciones de altura de patas M 30, con platina de diám. 150 mm AISI-304

**Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A. USD 12.070.-**

**TANQUE DE FERMENTACIÓN DE 20.000 LTS.****1) DIMENSIONES**

Diámetro del cilindro	2.900 mm
Altura de virola	3.000 mm

**2) COMPONENTES**

Techo cónico centrado 15 %, AISI-316 L	2,0 mm
Fondo plano pendiente 5 % AISI-304	2,5 mm
2 virolas AISI 304, altura 1.500 + 1.500 mm	2,0 mm
2 canalinas refrigerantes de 7,75 + 2,80 m2 (5 + 2 vueltas)	1,5 mm
1 faldón de 300 mm, de altura en AISI 304	2,5 mm
1 chasis de 150 mm de altura en AISI 304	3,0 mm
4 Patas con regulaciones de altura, en AISI-304 de 700 mm	3,0 mm

**3) EQUIPAMIENTO**

- 1 Chimenea de 250 mm de altura con tapa de 600 mm de diám., AISI-316 L
- 1 Cupla de ½" BSP para inertizar
- 1 Vaina PT 100 1/2 BSP.
- 1 Puerta rectangular 530 x 400 AISI-304
- 1 Válvula presión depresión DIN 50 en inoxidable.
- 1 Termómetro.
- 1 Grifo saca muestras. AISI-304
- 1 Salida parcial con válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 1 Salida total válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 4 Bridas p/soporte de válvulas (1 de diám. 140 + 3 de 100 x 100 mm). AISI-304
- 2 Capelina AISI-304
- 2 Soportes para pasarela AISI-304
- 1 Soporte para escalera AISI-304
- 1 Pizarra AISI-304
- 1 Placa de identificación AISI-304
- 4 Orejas de izaje. AISI-304
- 4 Regulaciones de altura de patas M 30, con platina de diám. 150 mm AISI-304

**Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A. USD 14.050.-**

**TANQUE DE FERMENTACIÓN DE 30.000 LTS.****1) DIMENSIONES**

Diámetro del cilindro	3.300 mm
Altura de virola	3.500 mm

**2) COMPONENTES**

Techo cónico centrado 15 %, AISI-316 L	2,5 mm
Fondo plano pendiente 5 % AISI-304	3,0 mm
2 virolas AISI 304, altura 2 x 1.500 + 1 x 500 mm	2,0 mm
2 canalinas refrigerantes de 10,62 + 3,54 m2 (6 + 2 vueltas)	1,5 mm
1 faldón de 300 mm, de altura en AISI 304	2,5 mm
1 chasis de 150 mm de altura en AISI 304	3,0 mm
4 Patas con regulaciones de altura, en AISI-304 de 700 mm	3,0 mm

**3) EQUIPAMIENTO**

- 1 Chimenea de 250 mm de altura con tapa de 600 mm de diám., AISI-316 L
- 1 Cupla de ½" BSP para inertizar
- 1 Vaina PT 100 1/2 BSP.
- 1 Puerta rectangular 530 x 400 AISI-304
- 1 Válvula presión depresión DIN 50 en inoxidable.
- 1 Termómetro.
- 1 Grifo saca muestras. AISI-304
- 1 Salida parcial con válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 1 Salida total válvula MARIPOSA DIN 50. AISI-304
- 4 Bridas p/soporte de válvulas (1 de diám. 140 + 3 de 100 x 100 mm). AISI-304
- 2 Capelina AISI-304
- 2 Soportes para pasarela AISI-304
- 1 Soporte para escalera AISI-304
- 1 Pizarra AISI-304
- 1 Placa de identificación AISI-304
- 4 Orejas de izaje. AISI-304
- 4 Regulaciones de altura de patas M 30, con platina de diám. 150 mm AISI-304

**Precio unitario puesto en DELLA TOFFOLA Argentina S.A. USD 17.420.-**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA OFERTA:**

Precio : expresados en **DÓLARES AMERICANOS, NO incluyen IVA.**

Forma de pago : a convenir

Entrega : a convenir

Validez oferta : 5 días.-

Sin otro particular, quedamos a su disposición para cualquier consulta al respecto.

Le saluda atentamente

***Danilo Gabriel Córdoba***  
***Responsable Dpto. Técnico Comercial.***  
***DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.***

***Gerardo W. Córdoba***  
***Presidente***  
***DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.***

# Layout Bodega

