



RALLY DE
LAS BODEGAS

RDLB | MENDOZA

COPA PARK HYATT MENDOZA™



14 • 15 • 16 MARZO 2013

PROGRAMA
REGLAMENTO

11^a
EDICIÓN
RDLB

El exquisito arte de la hospitalidad.

Estimados amigos,

El mes de marzo es muy especial para los mendocinos: **fiesta de la Vendimia**; las bodegas y su gente en plena tarea de cosecha; el calor se aleja y asoma el característico otoño de la provincia. Y como si fuese poco, los amantes de los autos clásicos tenemos el privilegio de disfrutar y de vivir, en este mes, un capítulo más del Rally de Las Bodegas.

Este año llegamos a la **11ª Edición** de este gran evento y nuestro compromiso como Club anfitrión y organizador, es mejorar año tras año. Para ello trabajamos incorporando nuevas variantes al recorrido, pruebas con mayor dificultad, nuevas bodegas a visitar y para comenzar con todo, se correrá el *Desafío "Pulenta Estate"* en un circuito especialmente diseñado frente al hotel Hyatt y **plaza Independencia**.

Como presidente del **Club Mendoza Clásicos y Sport**, les deseo una feliz y acogedora estadía y como apasionado de los autos sport, les aconsejo que se diviertan y experimenten, el placer de conducir un clásico por los caminos de montaña rodeados de los mejores paisajes de Mendoza.

Leopoldo Boulin
Presidente Club Mendoza Clásicos y Sport



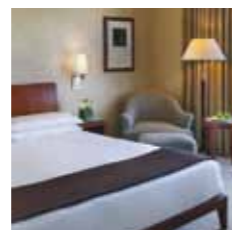
COMITÉ DE HONOR

Dn. Francisco Pérez
Sr. Enrique Meyer
Dr. Víctor Fayad
Cdr. Carlos Lopez Puelles
Lic. Javier Espina
Lic. Beatriz L. Ibáñez
Dn. Marcelo Locamuz
Lic. Axel Cattaneo
Dr. Leopoldo Boulin
Dr. Jorge Rosales
Sr. Roberto Aubert
Ing. Manuel Eliçabe
Sr. Alejandro Daly
Sr. Gustavo Gagliardi
Sr. Carlos Pascualini

Sr. Daniel Dolatre
Sr. Gustavo Strallnikoff
Sr. Nerio Alfredo Peitiado
Sr. Dan Christian Menges
Sr. Hugo Pulenta
Sr. Arturo Scalise
Sr. Edgardo Parlanti
Sr. Ignacio Aristi
Sr. Milton Kuret
Sr. Hervé Birnie-Scott
Sr. Eduardo Pulenta
Lic. Mariano F. Di Paola
Sra Cecilia Zunino
Sr. Pablo Braconi
Lic. Carlos Pierrini
Sr Pablo Perez Companc

Rubén Gonzalez
Sra. Julieta Martínez
Dr. Abel Albino

Gobernador de la Provincia de Mendoza
Ministro de Turismo de la Nación
Intendente de la Ciudad de Mendoza
Intendente de Luján de Cuyo
Ministro de Turismo de la Pcia. de Mendoza
Ministro de Cultura de la Pcial de Mendoza
Secretario de Deportes de la Pcia. de Mendoza
Secretario de Turismo de Luján de Cuyo
Presidente Club Mendoza Clásicos y Sport
Presidente Automóvil Club Argentino
Presidente Federación Argentina de Clubes (FACAH)
Presidente Club de Automóviles Sport
Presidente Club de Automóviles Clásicos
Presidente Córdoba Autos Clásicos y Sport 5C
Presidente Subcomisión de Automovilismo Histórico de la CDA del ACA
Park Hyatt Mendoza
IN Miami
Supervielle
BMW de Argentina SA
Porsche Argentina
Mitsubishi Motors
Viñas del Malbec
Melipal
Nieto Senetiner
Terrazas de los Andes
Pulenta Estate
Rutini Wines
Viñedo Villa Rosa
Uno Medios
Triunfo Seguros
EVO Magazine
Legacy
Auxiliarte
Teatro Independencia
Fundación CONIN



PARK HYATT MENDOZA™

HOTEL, CASINO & SPA

Chile 1124, M5500E0J, Mendoza, Argentina
TELÉFONO +54 261 441 1234 mendoza.park@hyatt.com
mendoza.park.hyatt.com

RALLY DE LAS BODEGAS 2013

Onceava edición del Rally de las Bodegas. La meta de los 10 primeros superadas, legitimando el orgullo por lo hecho, por la actualidad del evento y vamos por más.

Un destacado periodista europeo que nos acompañara en el 2010, verdadero referente internacional en lo nuestro, deslizó en un bonito atardecer "...esto que Uds. han hecho, es mucho mas que autos clásicos en un rally, es un canto al buen gusto, un impacto a los sentidos, esto es poesía de autos, paisajes, amaneceres y atardeceres, vinos y soles,...bonita gente,...que más!..."

80% de tripulaciones de todo el país y extranjeras, 20% de locales enorgullecen el feeling de transfrontera mendocina, el compromiso que nuestra casa sea la de todos hermanados en esto de que "...las pasiones no se explican, simplemente se viven...!", frase que escuchamos personalmente alguna vez de Don Juan Manuel Fangio.

Los que hacemos apasionadamente el Rally de las Bodegas, necesitamos en esta edición, serenarnos y cual disfrute de un tramo de enlace, pensar con amistad y agradecimiento en quienes realmente posibilitan el evento: nuestros incondicionales sponsors, nuestros participantes, el querido ACA, a FIVA, a la gente de Escudería Norte, a los Clubes de autos Clásicos, Antiguos y Sport de todo el país, al Hotel Park Hyatt Mendoza, a las bodegas y fincas participantes de la edición 2013, al Ministerio de Turismo de la Nación, al Gobierno de la Provincia, a la Dirección de Turismo, al Ministerio de Seguridad, a la Policía de Mendoza, a la Municipalidad de la Capital, a los municipios de nuestro recorrido, a Gendarmería Nacional, al Ejército Argentino, al público de Mendoza y a los Turistas que nos visitan, acompañan y entusiasman, a los medios de comunicación gráficos, radiales y televisivos.

Y aquí estamos con una fantástica calidad de autos, con tripulaciones cada vez mas profesionales, federalizando el evento, calificando standards casi soñados. Para todos lo que hacen posible esta Edición, en nombre de quienes estamos detrás de ella, un sincero afecto, bienvenidos, y por supuesto hasta el año próximo!!

Alejandro Boverman

Una nueva se abrió en 2012. Luego de "correr" en todas las ediciones anteriores y en coincidencia con el 10 aniversario del Rally hemos tenido el honor de ser convocados por Alejandro Boverman para la organización del evento. 10 años consecutivos de realización, sobre todo en un país con tantos cambios, habla por sí solo de la dimensión y el lugar que se ha ganado, por lo tanto la responsabilidad y el desafío fué muy importante.

El RDLB tiene identidad propia, única en el mundo. Queremos potenciarla renovando y eligiendo bodegas con distintas características. Trabajamos con más interacción entre la organización y las bodegas de manera que ustedes se lleven algo más que una visita y sumamos distintos emprendimientos "turísticos vitivinícolas" que cada día tienen más auge. En lo deportivo, diseñamos mayor cantidad de pruebas entre los viñedos, haciendo participar a otras bodegas que no son anfitrionas de la edición en curso.

Deseamos acercarnos mucho más a la gente. Una prueba espectacular en el corazón de Mendoza, la Plaza Independencia, y paradas en las distintas localidades para que el público que nos pone "su casa" y que no tiene la suerte de poder participar, pueda disfrutar nuestros autos.

Los autos, nuestra pasión. En definitiva el rally es una excusa para poder usarlos. Reconociendo el esfuerzo y dedicación que ustedes invierten en ellos y para contribuir a mantener y exaltar la cultura del coleccionismo premiamos los mejores autos en el Concurso de Elegancia.

Tenemos un fuerte compromiso social, convencidos de que un mejor futuro para el país es posible. Nuestros niños son el futuro, por eso nos sumamos a CONIN, Fundación creada por el Dr. Abel Albino, para prevenir y revertir la desnutrición infantil. La participación de ustedes en el rally nos permite seguir con esta tarea solidaria, no sólo colaborando con fondos sino fundamentalmente en la difusión de este proyecto.

Juntos compartiremos 3 días en la tierra del sol y del vino. Que se diviertan!!!

Daniel Claramunt



AHORA MIAMI Y NUEVA YORK A POCOS KILÓMETROS DE MENDOZA.

In Miami le acerca una amplia variedad de propuestas inmobiliarias e inversiones en Real Estate, sin moverse del lugar donde usted se encuentra.



IN MIAMI REAL ESTATE

786.273.5472 – Miami | 5077.3278 – Buenos Aires-Miami | 15.4973.8873 – Buenos Aires
www.inmiamiprop.com | info@inmiamiprop.com



JUEVES
14 / 03

**DESAFÍO
PULENTA
ESTATE**

14 a 16 hs
Verificación técnica
y administrativa en
el Salón de los Espejos.

17:30 hs
Reunión de Pilotos
en Salón de los Espejos.

18:00 hs
Desafío Sprint Pulenta Estate

21:00 hs
Cocktail de Apertura en Park
Hyatt Mendoza

VIERNES
15 / 03

ETAPA 1

8:00 hs
Largada Etapa 1
Park Hyatt Mendoza.

9:00 hs
Bodega MELIPAL.

13:00 hs
Almuerzo
VILLAS DEL MALBEC

17:00 hs
Bodega
TERRAZAS de los ANDES
Fin de Etapa.

SÁBADO
16 / 03

ETAPA 2

8:00 hs
Largada Etapa 2
Park Hyatt Mendoza.

9:30 hs
Bodega
NIETO SENETINER.

12:30 hs
Bodega RUTINI WINES.

16:30 hs
VILLA ROSA VIÑEDO.
Fin de Etapa.

17:30 hs
Concurso de Elegancia BMW
GROUP RDLB 2013

20:30 hs
Entrega de Premios
Teatro Independencia.

21:30 hs
Cena de cierre
Park Hyatt Mendoza.



**SABES LO
QUE QUERES.**

**TE AYUDAMOS
A CONSEGUIRLO.**



- Comercio Exterior
- Factoring
- Leasing
- Cash Management

- Fideicomisos
- Productos de Crédito
- Créditos para Pymes
- Cajas de Seguridad

- Seguros
- Garantía para Inquilinos
- Productos de Inversión
- Fondos Comunes de Inversión

- Cambio - Exchange
- Préstamos Personales
- Tarjetas de Crédito
- Cuentas y paquetes de productos

0810-333-7873
supervielle.com.ar

Seguinos en  

SUPERVIELLE

BANCO





DESAFÍO
PULENTA
E S T A T E



El torneo se desarrollará en un fixture de uno contra uno por el sistema de eliminación simple para todas las tripulaciones. La conformación del fixture surgirá del sorteo que se realizará durante la Verificación administrativa.

En un circuito delimitado Frente al Hotel Park Hyatt Mendoza, ambos contrincantes deberán realizar un tiempo impuesto. Quien realice la menor diferencia respecto al tiempo impuesto pasará a la siguiente ronda, el otro quedará automáticamente eliminado y así sucesivamente hasta resultar ganador.



Origen Alemania. Imagen no contractual.

Nuevo Porsche Cayenne S Hybrid
El futuro del vehículo Deportivo.

El nuevo Porsche Cayenne S Hybrid tiene un propulsor híbrido Parallel-Full. Su motor de compresor V6 que desarrolla 333 cv trabaja en paralelo con un motor eléctrico de 47 cv, con ambos, el vehículo alcanza valores de aceleración de un propulsor V8 pero con un consumo hasta un 22 % menor y unas emisiones de CO2 reducidas también en un 22 %, convirtiéndose en el modelo de la marca con menor nivel de emisiones. La suma de ambos propulsores le otorgan una potencia total de 380 CV para obtener una velocidad máxima de 242 km/h y una aceleración de 0 a 100 km/h en 6,5 segundos. Gracias a su consumo combinado es posible superar los 1200km de autonomía.

El Nuevo Cayenne S Hybrid. Más Porsche que Nunca

Versiones 2013: Cayenne Turbo, Cayenne S, Cayenne Diesel, Cayenne V6, Cayenne S Hybrid.



PORSCHE

- | | | | |
|--|---|--|---|
| Nordenwagen S.A.
Melo 689, Vte López
Buenos Aires
(011) 4795-9786 | Nordenwagen Mendoza
Ruta Panamericana 2650
Mendoza
(0261) 440-0055 | Stern Motors S.A.
Junin 250, Rosario
Santa Fe
(0341) 438-8876 | Multimotors S.A.
Rio Negro 1020
Montevideo
(5982) 901-0034 |
|--|---|--|---|



TABLA DE TIEMPOS Y DISTANCIAS RDLB 2013 - Etapa 1

SEC.	C.H.	P.C.	C.S. V.T.	UBICACIÓN	DISTANCIAS KM.		TIEMPOS			PROM. KM/H
					PARCIAL	TOTAL	C.H.	P.C.	C.S.	
1				CH LARGADA: PARK HYATT MENDOZA	0,000	0,000	0h 00' 00"			
				Cerro de la Gloria Turismo de Mendoza	4,550	4,550		CH. RELARGADA "A"		
2	1			Ejército de los Andes - LARGA PC 1	0,900	5,450	01' 38"			
	1			General José F. de San Martín	0,100	5,550	0h 00' 00"	14"		25
	2			Estadio "Malvinas Argentinas"	1,470	7,020		02' 31"		35
	3			Cruce de los Andes	0,100	7,120		13"		27
				CS1 CHACRAS DE CORIA	15,030	22,150			0h 37' 00"	
	2			BODEGA MELIPAL - LARGA PC 4	19,700	41,850	01h 30' 00"			
3	4			Melipal Cabernet Franc	0,120	41,970		17"		25
	5			Ikella Malbec	0,630	42,600		01' 15"		35
	6			Melipal Nazarena Vineyard	0,100	42,700		14"		26
				PERILAGO - LARGA PC 7	40,650	83,350		INGRESO LIBRE		
	7			PERILAGO 1	1,070	84,420		01' 26"		45
	8			PERILAGO 2	2,680	87,100		03' 13"		50
	9			PERILAGO 3	0,100	87,200		15"		24
				VT LAS BOVEDAS	61,950	149,150				
				CS2 RIM 16	5,240	154,390			3h 40' 00"	
	4				Cazadores de los Andes - LARGA PC10	0,030	154,420		INGRESO LIBRE	
10				Cazadores de los Andes 1	0,100	154,520		14"		25
11				Cazadores de los Andes 2	0,300	154,820		36"		30
12				Cazadores de los Andes 3	0,080	154,900		15"		19
				VILLAS DEL MALBEC 1 - LARGA PC 13	105,590	260,490		INGRESO LIBRE		
13				Chañares de Agrelo Malbec	0,600	261,090		01' 36"		25
14				Chañares de Agrelo Chardonnay	0,500	261,590		01' 08"		24
15				Rest. Sol del Malbec	0,680	262,270		01' 28"		25
16				Alto Agrelo	0,320	262,590		46"		25
				CH RELARGADA B: CHAÑARES DE AGRELO	2,250	264,840		CH. RELARGADA "B"		
5				VILLAS DEL MALBEC 2 - LARGA PC 17	2,200	267,040		INGRESO LIBRE		
	17			Alto Agrelo	0,290	267,330		40"		26
	18			Rest. Sol del Malbec	0,690	268,020		01' 30"		25
	19			Chañares de Agrelo Chardonnay	0,580	268,600		01' 24"		26
	20			Chañares de Agrelo Malbec	0,550	269,150		01' 26"		27
				BODEGA MELIPAL - LARGA PC 21	15,840	284,990		INGRESO LIBRE		
	21			Melipal Cabernet Franc 2	0,100	285,090		13"		27
	22			Ikella Malbec 2	0,520	285,610		58"		32
	23			Melipal Nazarena Vineyard 2	0,100	285,710		15"		24
				BODEGA TAPIZ - LARGA PC 24	9,970	295,680		INGRESO LIBRE		
	24			Tapiz	0,120	295,800		20"		22
	25			Zolo	0,600	296,400		01' 02"		35
	26			Aceite Tapiz	0,100	296,500		15"		24
				CS3 LUJAN DE CUYO	25,000	321,500			8h 50' 00"	
			CS4 BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES	5,800	327,300			9h 00' 00"		

LOS C.S. SON RELATIVOS A LA HORA DE LARGADA



- HOTEL PARK HYATT MENDOZA
- CERRO DE LA GLORIA
- CACHEUTA
- BODEGA NIETO SENETINER
- UGARTECHE
- TUPUNGATO
- BODEGA RUTINI WINES
- MANZANO HISTÓRICO
- CASA DE UCO
- VILLA ROSA VIÑEDOS



TABLA DE TIEMPOS Y DISTANCIAS RDLB 2013 - Etapa 2

SEC.	C.H.	P.C.	C.S. V.T.	UBICACIÓN	DISTANCIAS KM.		TIEMPOS			PROM KM/H
					PARCIAL	TOTAL	C.H.	P.C.	C.S.	
1				CH LARGADA: PARK HYATT MENDOZA	0,000	0,000	0h 00' 00"			
	Cerro de la Gloria Turismo de Mendoza				4,550	4,550	CH. RELARGADA "A"			
2	3			Ejército de los Andes LARGA PC 27	1,500	6,050	02' 39"			
		27		General José F. de San Martín	1,600	7,650	0h 00' 00"	03' 00"		32
		28		Estadio "Malvinas Argentinas"	0,100	7,750		14"		26
				PAREDON DIQUE POTRERILLOS - LARGA PC 29	41,760	49,510		INGRESO LIBRE		
		29		CACHEUTA 1	0,100	49,610		13"		34
		30		CACHEUTA 2	1,770	51,380		02' 16"		47
		31		CACHEUTA 3	0,120	51,500		16"		29
		32		CACHEUTA 4	0,450	51,950		53"		33
		33		CACHEUTA 5	0,100	52,050		14"		28
			CS5	BODEGA NIETO SENETINER	31,560	83,610				2h 30' 00"
3			CS6	TUPUNGATO	72,500	156,110				3h 40' 00"
				CORREDOR PRODUCTIVO - LARGA PC 34	17,200	173,310		INGRESO LIBRE		
		34		VID	0,120	173,430		15"		29
4		35		OLIVO	4,480	177,910		04' 20"		62
		36		MEMBRILLO	0,120	178,030		15"		28
		37		DURAZNERO	4,180	182,210		04' 15"		59
		38		PERAL	0,100	182,310		12"		30
		39		NOGAL	7,800	190,110		07' 12"		65
		40		CASTAÑO	0,100	190,210		13"		27
		41		CIRUELO	2,600	192,810		02' 50"		55
		42		ALMENDRO	5,000	197,810		05' 05"		59
				CH RELARGADA B: BODEGA RUTINI WINES	14,600	212,410		CH. RELARGADA "B"		
5				BODEGA RUTINI - Larga PC 43	7,500	219,910		INGRESO LIBRE		
		43		Trumpeter	2,500	222,410		02' 29"		59
		44		Felipe Rutini	3,150	225,560		02' 54'		65
		45		Encuentro	0,120	225,680		16"		27
		46		Antología	3,430	229,110		03' 16"		63
		47		Colección Rutini	3,700	232,810		03' 33"		62
		48		Apartado	4,200	237,010		04' 08"		61
		49		Finca Tupungato	6,200	243,210		07' 07"		53
		50		Finca La Consulta	0,100	243,310		13"		27
		51		Finca Altamira	5,800	249,110		07' 00"		65
		52		CASA DE UCO 1	0,120	249,230		15"		28
		53		CASA DE UCO 2	0,380	249,610		40"		34
	54		CASA DE UCO 3	0,120	249,730		15"		28	
		CS7	PLAZA TUPUNGATO	49,330	299,060				8h 00' 00"	
		CS8	VILLA ROSA VIÑEDO	35,940	335,000				8h 30' 00"	

LOS C.S. SON RELATIVOS A LA HORA DE LARGADA

MELIPAL

VIÑA & BODEGA

Bodega Melipal es una joven bodega establecida en el año 2002 propiedad de la familia Aristi dedicada a la elaboración de vinos Súper Premium.

Convencidos de que los vinos nacen en el viñedo, el 100% de la producción de uva proviene de viñedos propios ubicados en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Con una larga experiencia agropecuaria en la familia, el respeto por el trabajo de la tierra se fue heredando en cada generación. La constancia y el entusiasmo, unidos a una gran pasión por hacer, fueron fundamentales para que esta historia de encuentro entre viña, el terruño y el hombre tenga su máxima expresión en el vino.

Melipal significa *Cruz del Sur* en lengua indígena, la constelación que mejor identifica nuestro hemisferio.

Posee 2 viñedos propios con un total de 87 has ubicadas ambas en Agrelo, Luján de Cuyo (considerada una de las 1º zonas de Mendoza).

Sus suelos son de origen aluvional, franco limosos, de profundidad media, asentados sobre manto de grava. Es una región árida de clima cálido, con inviernos marcados, elevada irradiación solar y gran amplitud térmica.

Existe un compromiso de parte de la familia en la conservación de los recursos productivos y del medio ambiente. El viñedo tiene un tratamiento orgánico totalmente compatible con el ecosistema natural.

En los terroirs con riego tradicional se siembran gramíneas y leguminosas con el fin de incorporar materia orgánica y mejorar la estructura de los suelos.

Se reutiliza el agua de riego en una planta de tratamiento de aguas propia.

Poseen 2 fincas en la zona de Agrelo.

Finca Melipal, de aproximadamente 10 años, con 62 has, donde cultivan principalmente Malbec, pero también Cabernet, Merlot y Cabernet Franc entre otras. Su característica más distintiva es la de contar con espaldero con alta densidad (7900 plantas por ha) para lograr pocos racimos por planta y mayor concentración de fruta. Poseen riego por goteo.

Finca Las Nazarenas, con 25 has que datan del año 1923 (77 años), patrimonio vitícola insustituible, siendo su totalidad malbec con un sistema de riego tradicional por surco.

Primera Vendimia: 2003

BODEGA

Ubicada en la zona de Agrelo, Luján de Cuyo, la bodega se recuesta entre viñas y rinde culto al paisaje que la rodea... acequias, sauces, y la Cordillera de los Andes aleación de soledad, espacio y tiempo.

Cuenta con tanques de acero inoxidable de 5.000 a 20.000 lts. de capacidad para el proceso de fermentación, piletas de cemento para guarda y cava de barricas. Diseño, tecnología y sofisticación para la elaboración de nuestros vinos.

Pensado para cumplir con las expectativas enoturísticas más exigentes la bodega cuenta además con un exclusivo restaurante en donde se resalta la cocina regional diseñada para homenajear el placer del maridaje.

PORTFOLIO

El Estilo de los vinos es moderno de marcado carácter "nuevo mundo". Poseen gran concentración por el trabajo en el viñedo, fruta por la óptima madurez de las uvas y la cuidadosa vinificación. Sabor por las características minerales del suelo y la permeabilidad. Elegante perfume por la importante diferencia de temperatura día-noche.

VINOS DESTACADOS

• Melipal Nazarenas Vineyard

Posee un color rojo rubí violáceo, espeso casi impenetrable con tintes morados. Presenta aromas a frutos rojos frescos con notas de cassis, características florales como la violeta, especiado por la interacción de las barricas de roble.

De gran estructura, con taninos redondos, maduros y dulces.

• Melipal Cabernet Franc

De color rojo cereza intenso, posee una nariz muy intensa y persistente, con aromas a pimientos, guindas y mermeladas de frutas. También encontramos algo de vainilla. En boca es de cuerpo persistente, sensación picante y largo, con un toque especiado, avainillado y tostado.

• Ikella Malbec

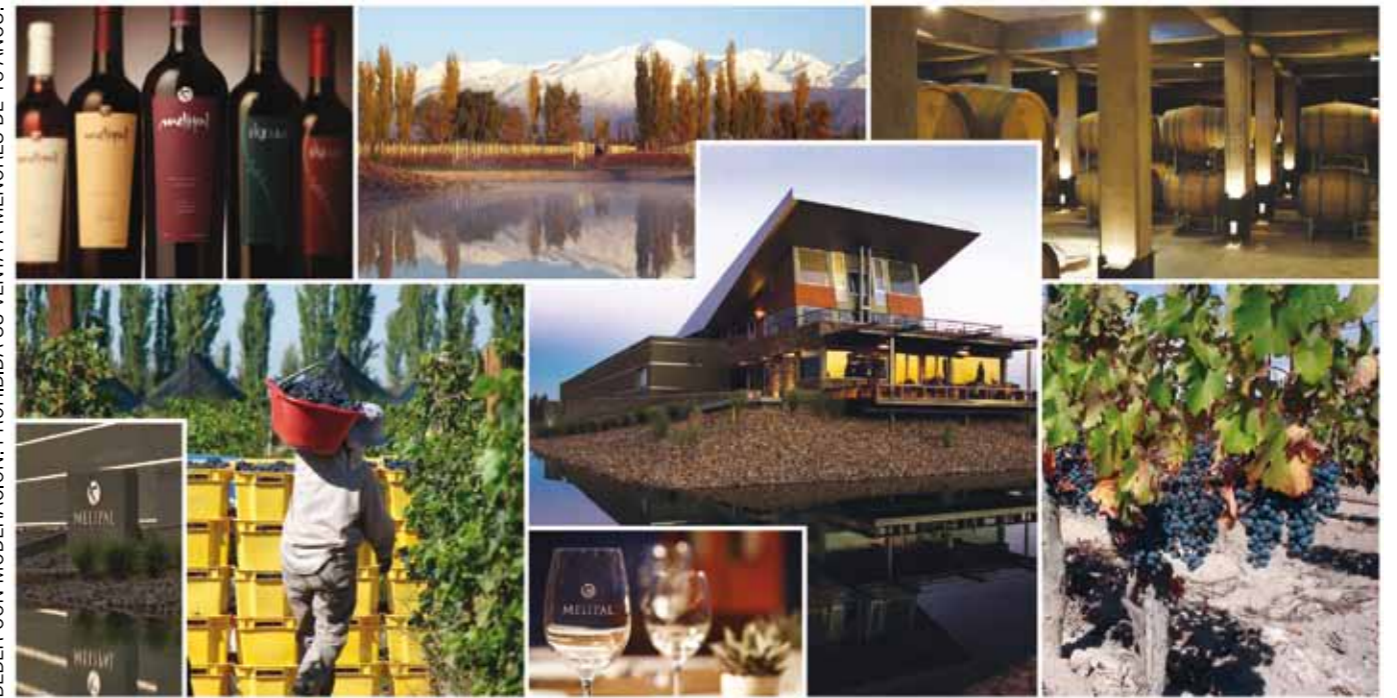
De tonalidad rojo morado, ofrece aromas frutados con notas de moras y ciruelas acompañadas de la vainilla que aporta el roble. Cuenta con una equilibrada acidez acompañada de taninos suaves y dulces.

Para Mayor información:
Tel: 0261-524- 8040
reservas@bodegamelipal.com
www.bodegamelipal.com

MELIPAL

VIÑA & BODEGA

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



Agrelo. Luján de Cuyo. Mendoza.



SEGUINOS

WWW.BODEGAMELIPAL.COM



DISTRIBUYE



Bodegas Nieto Senetiner es una bodega argentina referente en el mundo, por la cercanía al consumidor, su alto prestigio y una fuerte tradición familiar.

HISTORIA

La historia de *Bodegas Nieto Senetiner* se remonta hacia el año 1888, cuando inmigrantes italianos la fundan y siembran los primeros viñedos en *Vistalba, Luján de Cuyo*, provincia de *Mendoza*. La bodega se desarrolló en manos de diferentes familias durante las primeras décadas del siglo pasado, que le dieron la forma arquitectónica que aún hoy se conserva.

En el año 1969 es adquirida por la familia Nieto Senetiner, quien amplía las instalaciones dando comienzo a una nueva etapa de crecimiento, y en 1998 pasa a formar parte del Grupo de Negocios de Molinos Río de la Plata. La bodega posee una posición consolidada de liderazgo en todos los segmentos de vinos y espumantes de media y alta gama, donde participa, comprometida con los más altos estándares de elaboración y calidad, sustentados en un plan continuo de inversiones en nuevas líneas y tecnología de procesos.

LOS VIÑEDOS

La bodega se encuentra en el corazón de Luján de Cuyo, en el Valle de Vistalba, a *900 metros sobre el nivel del mar*. Históricamente conocida como *"Primera Zona"*, Luján de Cuyo se destaca en la provincia de Mendoza por sus condiciones extraordinarias para el óptimo desarrollo de *uvas de alta calidad*.

Conscientes del valor que representan los viñedos, esta ubicación estratégica nos permite abastecernos de la materia prima necesaria para elaborar nuestros vinos. Las características particulares del suelo y del clima de las casi 400 hectáreas en Luján de Cuyo, sumados al expertise de nuestra gente en la *elaboración de grandes vinos*, permite que cada variedad de uva encuentre su máxima expresión.

ELABORACIÓN

En julio de 2002, Nieto Senetiner se convirtió en la *primer bodega argentina* en certificar la máxima calidad en todos sus procesos mediante las *normas ISO 9002*. Conservando el estilo y el espíritu que caracterizaron desde siempre a nuestros productos, mantenemos la política de mejora continua en nuestros procesos para optimizar la calidad y sostener la excelencia que le han permitido a la bodega consolidar el posicionamiento de sus marcas.

En la bodega de Vistalba se elaboran los vinos y champañas de nuestra bodega, custodiando la artesanidad y los cuidados que requieren los estándares de calidad. La *identidad varietal* es el concepto que *rige los vinos de Nieto Senetiner*. La bodega posee capacidad para más de *700 barricas de roble*, que permiten obtener la complejidad reflejada en el estilo único de todos nuestros productos.

PRODUCTOS

CADUS

El nombre *CADUS* proviene del latín, y es como antiguamente se llamaban las ánforas en las que era criado (o servido) el vino. La filosofía Cadus resume la máxima expresión de calidad que puede dar un varietal en su terruño, sumada al *"saber hacer"* de nuestro enólogo.

CADUS BONARDA -PARTIDA LIMITADA

Único Bonarda de alta gama argentino, reconocido internacionalmente por la prensa especializada. Este vino refleja la *máxima expresión de la emblemática cepa*.

DON NICANOR

Este vino ha sido concebido como *homenaje al fundador y mentor de Bodegas Nieto Senetiner*, quien marcó nuestro rumbo con su visión, talento y dedicación.

NIETO SENETINER

Nieto Senetiner es la *marca emblema de la bodega*. Refleja el *arte, la calidez y la distinción* con que elaboramos cada uno de nuestros vinos. Es una línea de vinos clásicos, definidos, de intenso color, donde se conjugan en perfecto equilibrio, la madera y la fruta.

EMILIA

Emilia es una *propuesta innovadora*, un vino amable, de aroma frutado, color intenso y delicado sabor. Es ideal para compartir y disfrutar en momentos únicos de relax, diversión y placer, donde nacen los recuerdos. Emilia nace como resultado del compromiso y la pasión de Bodegas Nieto Senetiner de innovar permanentemente con propuestas diferentes que invitan a disfrutar de un buen vino.

BENJAMIN

Benjamín es nuestra *línea de vinos jóvenes, frescos y frutados*.

ESPUMANTES

CADUS CHAMPENOISE

Se presenta como un *vino espumante de alta gama* desarrollado con el singular método champenoise, procedimiento tradicional.

NIETO SENETINER CHAMPAÑA

Nuestros espumantes -*Blanc de Noirs*- son elaborados con cuvée de uvas tintas, donde *se destacan las particularidades del Pinot Noir*, cepa que les confiere su característico color asalmonado y aromas florales y frutales.



Fotografía: Gustavo Sabéz

POR UN BRINDIS NOTABLE

NUESTRAS EXPERIENCIAS

CABALGATA Y DEGUSTACIÓN EN EL VIÑEDO | ARMADO DE BLEND
CATAS PERSONALIZADAS | MARIDAJES VINOS Y CHOCOLATES
DEGUSTACIONES ESPECIALES | HORIZONTAL MALBEC Y PREMIUM



UBICACIÓN. Guardia Vieja s/n - Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Tel. (54.0261) 496. 9099.
turismo@nietosenetiner.com.ar - Coordenadas de gps: -33°0'17.70" -68°54'38.47" c

DIRECCIÓN COMERCIAL. Uruguay 4075 - Victoria, Buenos Aires, Argentina. Tel/fax. (54.11) 4340.1900 / (54.11) 4340.1921
WWW.NIETOSENETINER.COM.AR

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

CONCURSO DE ELEGANCIA BMW GROUP RDLB 2013 BEST OF SHOW

Un evento dentro de la agenda del Rally. El Concurso de Elegancia del 2013 se realizará en los jardines de *Villa Rosa Viñedo* brindando el marco ideal del certamen de elegancia bajo el jurado de la FIVA al finalizar la segunda etapa. Participantes, prensa e invitados especiales, estarán presentes en este importante evento que premia a la distinción.

El RDLB además de ser un evento deportivo y turístico, tiene como eje fundamental el "Auto Clásico" y creemos importante destacarlo.

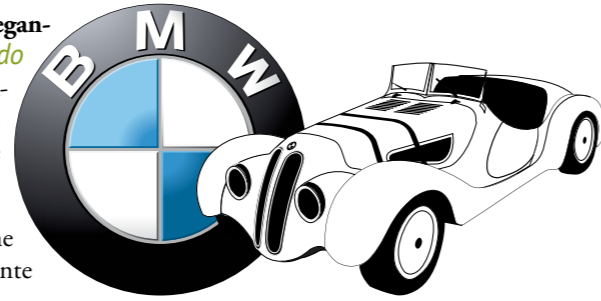
El Rally de las Bodegas junto con *BMW GROUP*, tomaron la iniciativa de premiar a los autos participantes como una manera de reconocer el esfuerzo que los coleccionista le dedican a sus autos.

Se premiarán los mejores vehículos de cada categoría FIVA y de allí resultará el ganador

"Best of Show BMW Group RDLB 2013"

Los criterios de selección tienen en cuenta el estado de conservación, funcionamiento, originalidad y respeto por especificaciones de cada modelo al salir de fábrica. Toda modificación, alteración o mejora fuera de su época será en detrimento del criterio de premiación.

El jurado estará compuesto por el Presidente del Club de Automóviles Clásicos, representante FIVA en Argentina, el Presidente del Club de Automóviles Sport, organizador de las 1000 Millas y el director de RDLB.



Categoría D:

Vehículos fabricados hasta 1945

Categoría E:

Vehículos fabricados entre el 1946 y 1960

Categoría F:

Vehículos fabricados entre el 1961 y 1970

Categoría G:

Vehículos fabricados entre el 1971 y 1982



VILLA ROSA

V I Ñ E D O

En el año 2000 se inaugura Villa Rosa Viñedo, incorporando 90 has. de viñedo, los cuales se convertirán en los vinos de Bodegas Viniterra.

Bajo la dirección del reconocido enólogo **Adriano Senetiner**. Su vinculación con la industria vitivinícola Nacional se remonta al año 1958, durante 10 años como técnico en relación de dependencia y luego como socio fundador de "Bodegas Nieto y Senetiner", cuya presidencia ejerció desde el comienzo. De larga trayectoria empresaria, ha sido presidente del Centro de Bodegueros de Mendoza durante dos períodos de cinco y tres años respectivamente. En el año 1998 vendió su paquete accionario al grupo Perez Companc integrándose a Viniterra a principios de 1999.

Este año los jardines de Villa Rosa Viñedo será el marco ideal para la realización del Concurso de Elegancia BMW GROUP RDLB 2013

Las variedades sembradas son: **Malbec, Viognier, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Grigio y Camenere**, esta última es una variedad novedosa en nuestro país, siendo Viniterra la primer bodega argentina que la utiliza, a partir de plantines traídos desde Italia.

Villa Rosa es un lugar pensado para estar en contacto con la naturaleza. Se encuentra a 1.020 mts de altura, rodeado de lagunas y viñedos al pie de la cordillera de los Andes.

Se encontrarán con un lugar calmo para combinar serenidad y negocio. Villa Rosa brinda una sala amplia con

diseño relajante y comodidades, junto con un servicio gastronómico acorde a vuestra jornada laboral y diversas actividades complementarias que harán de su jornada una experiencia diferente.

Best of Show 2012 - Ferrari 275 GTB/6C Alloy - 1965
1ª Cat. D hasta 1945 - BMW 328 - 1938



DISFRUTÁ MENDOZA

ELEVA
TUS
SENTIDOS



En la ÉPOCA DE VENDIMIA las bodegas mendocinas enmarcadas por la belleza de los viñedos abren sus puertas con degustaciones, arte y cultura, cabalgatas entre viñedos, posadas y spas. Todo está preparado para que tu estancia sea un **momento único**.

En esta tierra el «**buen vivir**» se representa con vinos que se degustan en ambientes distendidos a la vista de un paisaje increíble. La gastronomía mendocina es una perfecta compañía del vino y propone desde platos tradicionales hasta modernos y sofisticados menús elaborados en restaurantes gourmet.

En el corazón de la CORDILLERA DE LOS ANDES tus sentidos se elevan con las mejores experiencias, aromas y sabores, en perfecta armonía con los grandes vinos de Mendoza.

Disfrutá de la montaña, el vino y la buena vida.

eventos.mendoza.gov.ar



MendozArgentina



MITSUBISHI
MOTORS

Drive@earth

DISEÑO URBANO OUTLANDER SPORT 2.0 GLS



ap
prestige & associates



Techo panorámico (4WD Full)



7 Airbags / ABS con EBD



Elevada posición de manejo

- Motor 2.0L (150CV) Nafta
- 7 Airbags (frontales, laterales, cortina y rodilla conductor)
- Control de estabilidad & tracción
- Start & Stop button (arranque automático)
- Llantas de 17"
- ▲ Versiones disponibles en 2WD y 4WD

Active Smart X-over

*Outlander Sport, el nuevo compacto urbano
Redescubrí el placer de manejar.*



Encontrá tu OUTLANDER SPORT 2.0 GLS en toda la red de concesionarios oficiales Mitsubishi. www.alfacar.com
OUTLANDER SPORT 2.0 GLS Origen: Japón. Foto no contractual. Garantía: 3 años ó 100.000km (lo que ocurra primero).
Alfacar S.A: 011 4657 0430 de lunes a viernes de 10:00 a 17:00hs

RUTINI WINES

Alto Valle de Uco - Mendoza - Argentina

El respeto por el terruño y la naturaleza, y su exhaustivo cuidado -gracias al cual se obtienen los mejores racimos para producir vinos de la más alta jerarquía- son los principios en que desarrolla su labor Bodega Rutini.

La Bodega

La propiedad del Alto Valle de Uco en que está instalada Bodega Rutini, entre altitudes que oscilan entre 1.050 y 1.200 metros sobre el nivel del mar, cuenta con 160 hectáreas plantadas, superficie a la cual se agregan otras 66 hectáreas en campos en vías de implantación de vides. A esta singular geografía, beneficiada por un ecosistema soleado, fresco y con buen uso de los recursos hídricos que ayudan a mantener la natural sanidad del viñedo, se le agrega armónicamente un concepto arquitectónico de vanguardia. Esta moderna arquitectura que cubre una superficie de 10.500 metros cuadrados está caracterizada por el uso de enormes paneles de concreto. En su interior, la circulación está particularmente ceñida a la transmisión por gravedad, lo que hace posible trasladar y manipular las uvas con mayor esmero, preservando sus invaluables cualidades de frescura, aromas y sabor.

Por qué Tupungato

Las especiales condiciones de la altitud de esta zona, al pie de la Cordillera de los Andes y a 80 kilómetros hacia el sur de la ciudad de Mendoza, sumadas al benéfico efecto de diferentes microclimas permiten obtener calidades sobresalientes en las variedades cultivadas en el distrito.

Veranos soleados, con escasas lluvias, completan el desarrollo de las vides, mientras que las bajas temperaturas matutinas y el riego controlado sirven para prolongar el ciclo evolutivo y crear un buen balance entre el azúcar y la acidez de las distintas cepas.

Los suelos pedregosos logran un óptimo drenaje. Asimismo, la baja humedad y la amplitud térmica entre el día y la noche son algunas de las razones que hacen de Tupungato un lugar ideal para la obtención de uvas de excepcionales características.

Por ello, Bodega Rutini -pionera ya en la década de 1920 en adelantarse y vislumbrar el enorme potencial y riqueza de que disponía la zona, en la elaboración de vinos de altísimo nivel- eligió este pintoresco paisaje, con un majestuoso panorama

cordillerano de telón de fondo y la ubicación perfecta para su nueva sede, reduciendo de manera estratégica la distancia que las uvas debían recorrer anteriormente hasta su bodega de Maipú.

De hecho, 80 por ciento de los racimos cosechados para los vinos de las líneas de alta gama (Trumpeter, Encuentro, Colección Rutini, Antología, Apartado, Felipe Rutini) provienen de este privilegiado ecosistema.

Por consiguiente, las cepas finas son procesadas de inmediato luego de la cosecha, impidiéndose así que las altas temperaturas o el tiempo de transporte afecten su perfil cualitativo.

En la bodega original de Maipú (La Rural) se continúan elaborando otras muy valoradas familias de vinos, como San Felipe, La Vuelta, Cepa Tradicional, Pequeña Vasija y Cruz Alta.

Cómo se construyó el proyecto

La construcción de la nueva área productiva de Bodega Rutini fue concebida para ser concretada en etapas sucesivas, habiéndose finalizado 70 por ciento de las obras, con las instalaciones de producción completas, recepción de las uvas, prensas, tanques de acero inoxidable y piletas nuevas de concreto en estilo tradicional. También se incorporó la Selectorá Óptica de Uva; fruto de la más reciente tecnología europea, es la única maquinaria de estas características que se encuentra en Mendoza. Realiza una selección óptica aguda en términos de tamaño, forma y color de los granos que suma la más alta calidad a este magnífico proceso. La capacidad final de la bodega será de 9 millones de litros, de los cuales 7 ya se encuentran en funcionamiento en la actualidad.

- Piletas de concreto: requeridas especialmente por el enólogo, tienen una capacidad de 15 mil litros y su forma cúbica permite una mayor extracción de polifenoles.
- Tanques de fermentación tronco-cónicos: con el uso de estos tanques, diseñados en forma exclusiva, se logra separar más eficazmente las pieles trituradas de la delgada capa de líquido que rodea el grano, y que contiene impactantes colores y exquisitos aromas, sabor y suaves taninos deseables. Con esta nueva tecnología es posible obtener lo mejor de las uvas procesadas.
- Barricas de roble: la capacidad actual es de 3.500, llegándose a contar en la finalización de la obra con 5.500, en términos de volumen total.
- Elaboración de vinos espumantes: una vez completada, la bodega producirá anualmente 700 mil botellas.

Mariano Di Paola
en la Sala de Barricas
de Rutini Wines



Mariano Di Paola, Director Enológico de Bodega Rutini

El responsable de la enología y líder del proyecto explica así el emprendimiento: "se trata de una bodega diseñada para elaborar vinos ultra Premium, en la que las uvas hacen su camino bajo efecto gravitacional y donde, por tanto, las operaciones de bombeo son innecesarias. Esta es una propuesta muy especial para mí, y también para toda la compañía, que ha confiado plenamente en concretar esta importante inversión. Representa el fruto de muchos años de trabajo, esperanza y pasión de quienes día a día han dado (y dan) lo mejor para alcanzar este objetivo".

Según el director enológico, los valores y filosofía sobre los cuales se asienta la fortaleza de **Bodega Rutini** buscan ser consecuentes con el desafío de producir vinos que reproduzcan con nitidez la tipicidad varietal, el carácter y el estilo propios del magnífico *terroir* del que provienen.

Un paisaje asombroso

El sector Turismo y Hotelería no está aún desarrollado, aunque el edificio expresará desde su origen un diseño peculiar en el que las áreas iluminadas, los espacios abiertos y las magníficas vistas desde el interior, balcones y terrazas crearán un escenario único con el viñedo como horizonte natural.

Los picos nevados durante gran parte del año de las montañas del Cordón de Plata enmarcan la obra desde todos los rincones del panorama.

La imponente escalinata que conducirá a la entrada principal en el centro de la construcción -rodeada de viñas y olivos- será la elocuente carta de invitación para los visitantes interesados en conocer la singularidad de la *Experiencia Rutini*.

Las Fincas

Finca Tupungato: Extensión: 226 ha – Altitud: 1.060/1.200 metros sobre el nivel del mar – Edad de los viñedos: 15 años.

Una de las fincas de mayor altura. Su geografía permite una maduración apacible de los racimos. Los suelos son pedregosos y de gran infiltración, lo que contribuye a mantener el equilibrio de cada planta, con rendimientos bajos por hectárea y excelente sanidad. Esos bajos rendimientos resultan en vinos corpulentos y concentrados. La altitud aporta beneficios, al darse en el *terroir* una importante amplitud térmica (alrededor de 20° C) que influye en la fuerza y definición del color y de los precursores aromáticos.

Finca La Consulta: Extensión: 30 ha – Altitud: 950 metros sobre el nivel del mar – Edad de los viñedos: 85 años.

La más antigua y preciada de las viñas de Bodega La Rural – Rutini, en la zona de mayor amplitud térmica y elevada insolación (como radiación solar). Dispone de noches todavía más frescas que en Tupungato. Las vides, de calidad invaluable, lograron armonía y equilibrio en su desarrollo, permitiendo cosechas muy parejas, con bajo rendimiento por hectárea. Los suelos tienen mayor profundidad; son algo más fríos y presentan fracciones importantes de arcilla y limo. El riego del viñedo es por surco, con sistema tradicional. Los vinos obtenidos poseen un grado alcohólico considerable, sin por ello perder cualidades de acidez y aromas frutales intensos, ganando en concentración, complejidad de aromas en boca y amplio potencial de guarda. Las características de este distrito aportan al Malbec una madurez óptima.

Finca Altamira: Extensión: 75 ha – Altitud: 1.097 metros sobre el nivel del mar – Edad de los viñedos: 7-8 años.

Es la finca más septentrional de Bodega La Rural-Rutini. Su cercanía con la precordillera (La Consulta, San Carlos – Alto Valle

de Uco) convierte la abundante precipitación nival en humedad, que se retiene para la siguiente primavera. La sanidad del viñedo está naturalmente asegurada, debido a las bajas temperaturas nocturnas, la alta heliofanía (días de sol), el clima fresco y la brisa constante. Los suelos son pedregosos y franco arenosos. La uva madura con aromas de gran frescura e intensidad, con notas florales (violetas) y especiadas (anis) en el Malbec.

Los vinos de Alta Gama

Trumpeter: Las líneas (Clásicos y Reserve) sintetizan una misma personalidad: vinos modernos, fieles exponentes del Nuevo Mundo, versátiles y cosmopolitas.

Encuentro: Creativa coincidencia entre dos filosofías de vinificación, Burdeos (Francia) y el *New World* al que pertenece la Argentina, y que resguarda las notas aromáticas y gustativas propias de la fruta.

Colección Rutini: El *savoir faire* y lealtad al clasicismo francés en la elaboración artesanal de cada uno de los varietales, bivariedades, espumantes y dulce le han dado a esta marca un lugar de preferencia entre los consumidores que aprecian la complejidad aromática de un estilo aristocrático.

Apartado: Serie de vinos especiales de corte, de composición exclusiva, que preserva una relevante muestra de variedades en cada una de las cosechas.

Antología: Partidas únicas, limitadas e irrepetibles de vinos sobresalientes. Singularidad y alto rango cualitativo definen el carácter, distinción, cuerpo y matices aromáticos y de sabor de los diferentes *assemblages*.

Felipe Rutini: El vino ultra premium de la bodega, elegido entre los 50 *Top Wines* de América del Sur, es la etiqueta mejor puntuada entre las argentinas, de bodegas tradicionales. Quintaesencia de la más alta calidad, es paradigma de vinos considerados excepcionales.

Visitas / Bodega La Rural / Museo del Vino

- Montecaseros 2625 - Coquimbito (Maipú, Mendoza)
- Visitas: Lunes a Sábados de 09:00 a 13:00 y 14:00 a 17:00
- Reservas museo@bodegalarural.com.ar
- Teléfono: (0261) 497-2013 - internos 125 ó 145
- Fax: (0261) 497-3956

www.bodegalarural.com.ar

TERRAZAS

de los Andes

En el año 1992, Bodegas Chandon Argentina, fundada por **Moët & Chandon** en 1960, decidió emprender el proyecto Terrazas de los Andes. Luego de varios años de búsqueda y exploración de nuevas tierras, descubrió e identificó los mejores terroirs y la precisa definición de altura para cada variedad de uva.

En 1999 se inaugura Terrazas de los Andes, fundada en el corazón de Mendoza, en una bodega restaurada, antigua de estilo español, que pertenecía desde 1898 a Sotero Arizu, uno de los precursores de la producción de vinos de la Argentina.

Gracias a esta vasta trayectoria, Terrazas de los Andes, con gran reconocimiento por sus vinos de máxima expresión argentina, fue elegida por Cheval Blanc (Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé A) para concretar su primer y único proyecto conjunto de elaborar un vino exclusivo, ícono argentino: **Cheval des Andes**.

En el corazón de Perdriel, al pie de la impresionante cordillera de los Andes, la Bodega Terrazas de los Andes lo invita a disfrutar de una experiencia única. Las visitas guiadas en nuestra centenaria bodega de estilo español le revelarán todos los secretos del proceso de elaboración del vino. La visita termina con una exclusiva degustación. Descubra las distintas facetas de nuestros diferentes varietales y la originalidad y especificidad de nuestros vinos, y retírese con un verdadero sentido de la intensidad que surge de nuestro terroir de altura.

LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Nuestra cocina tiene sus raíces en la gastronomía tradicional de Mendoza, donde los sobresalientes chefs de Terrazas, artistas de exquisitas aventuras culinarias, crean platos preparados con ingredientes frescos locales. Así sean productos frescos de la huerta o procedentes de la región, estos ingredientes impregnan la cocina gourmet con aromas, texturas y sabores que hacen resaltar nuestros vinos a la perfección. Parejas perfectas. Disfrute de menús preparados magistralmente y acompañados por vinos Reserva o Single Vineyard, o conozca nuestra gastronomía local con una clase dictada por nuestros chefs que le enseñarán el arte de crear platos regionales. *O permítase el lujo de disfrutar ambos.*





Villas de Malbec, un paraíso con vegetación autóctona en Agrelo

Está ubicado a sólo 45 km de la Ciudad de Mendoza. Posee viñedos, lodges de categoría superior, lotes para casas de fin de semana, cancha de polo, restaurante, spa, lagunas, con una vista privilegiada de la cordillera y en medio de una imponente vegetación natural.

Villas de Malbec es un proyecto que busca conjugar lo mejor del Malbec mendocino con un paisaje de vegetación deslumbrante. Este proyecto, se despliega en un paño privilegiado de 400 hectáreas en la zona de Agrelo, Luján de Cuyo, en la Primera Zona vitivinícola, un sello de calidad para el mejor Malbec del mundo

El proyecto contempla un desarrollo integral, que abarca aspectos vitivinícolas, inmobiliarios y recreativos, y que garantiza al mismo tiempo el retorno de la inversión.

A sólo 45 kilómetros de la Ciudad de Mendoza, reúne una serie de servicios de enorme atractivo:

- 300 hectáreas de viñedos plantadas con los mejores clones de Malbec en espalderos, la totalidad de ellas cubiertas con tela antigranizo.
- Viñas particulares que permiten a sus propietarios desarrollar sus propias producciones de Malbec. Para ello también se brinda el asesoramiento de profesionales de primer nivel en el manejo de los viñedos.
- 100 lotes con todos los servicios disponibles para la construcción de casas de fin de semana, en el contexto de un paisaje paradisíaco, rodeadas de viñedos y lagunas con vista a la cordillera. Un 15% con proyectos avanzados.

- 32 lodges de categoría superior de 90 metros cuadrados cada uno. Poseen una ubicación especial, determinada por su cercanía con las lagunas, la zona de recreación, la piscina con jacuzzi, el área de spa, el deck que bordea las lagunas y los jardines que abrazan el Central House.
- Una cancha de polo ubicada estratégicamente en el centro del mejor paisaje de la montaña, con sus caballerizas. Su emplazamiento permitirá contar con los campeonatos más exclusivos de este deporte.
- Restaurante Sol del Malbec, con los platos más refinados de la gastronomía local.

Vegetación

Uno de los diferenciales de Villas de Malbec es la vegetación que define todo el marco del proyecto, con grandes superficies de variedades naturales y autóctonas. Entre ellas posee:

- Miles de metros cuadrados de tipas, tomillo, coirones, jarilla, verbenas y chañares, especie que da nombre a la línea de vinos.
- 10.000 palmeras plantadas.
- Bulevares con hileras de olivares desplegadas a sus costados.
- 3 lagunas rodeadas de plantas autóctonas y un imponente deck con vista a la cordillera.



Vinos
Villas de Malbec ya posee una marca propia de vinos, denominada Chañares de Agrelo. Hasta el momento ha producido un Malbec y un Chardonnay, y ya se está elaborando un espumante.





BENEFICENCIA

“Quebrar la desnutrición infantil en la Argentina, comenzando por Mendoza y luego extenderse al resto de América Latina”

Es un objetivo y proyecto del Rally de las Bodegas colaborar con la fundación C.O.N.I.N. (Cooperadora para la Nutrición Infantil).

C.O.N.I.N. fue fundada en la Ciudad de Mendoza (Argentina) el 4 de septiembre de 1993 por el Dr. Abel Albino, siguiendo el exitoso modelo implementado por el Prof. Dr. Fernando Mönckeberg en la República de Chile y gracias al cual este país cuenta con el índice más bajo de desnutrición en Latinoamérica. El modelo chileno (Centro de Tratamiento) fue complementado en Mendoza con Centros de Prevención. C.O.N.I.N. está organizada como una fundación sin fines de lucro, bajo registro N°805/94 de la Dirección de Personas Jurídicas de la Provincia de Mendoza.

Dr. Abel Albino

El Dr. Abel Albino nació en el año 1946 en Buenos Aires, Argentina. En el año 1972 se graduó con el título de médico en la Universidad de Tucumán. Al año siguiente viajó a la República de Chile, para especializarse en pediatría en el Hospital Luis Calvo Mackena; ahí tuvo el honor de conocer al **Prof. Dr. Fernando Mönckeberg**, donde se contactó por primera vez con la problemática de la desnutrición infantil.

En el año 1987 se doctoró en medicina en la Universidad Nacional de Cuyo. Después de un tiempo, en el año 1992, se trasladó a España para estudiar Biología Molecular en la Universidad de Navarra. Le pro-



Así, junto a un gran número de colaboradores, el 4 de septiembre del 1993 creó en Mendoza Argentina la Fundación C.O.N.I.N. (Cooperadora de la Nutrición Infantil).

➤ www.conin.org.ar

➤ Teléfonos
0800-222-1620
0261-4205004

Dr. Abel Albino

dujo profunda tristeza ver la brecha entre Europa y la Argentina; países tan pequeños y poderosos, frente al nuestro que, siendo infinitamente más rico, se encuentra tan empobrecido.

Una tarde, encontró un diario tirado, el cual contenía una entrevista a la Madre Teresa de Calcuta, en la que le preguntaban qué era para ella la paz. La reflexión le encantó. Supo que tenía que servir, lo que le faltaba saber era a quién y cómo. Al día siguiente decidió abandonar España, pues se dio cuenta que estaba haciendo una especialidad del futuro, cuando en realidad es hijo de un país que no tiene solucionado su pasado.

En mayo de 1992 regresó a Europa con grandes posibilidades de que lo contratasen. En esa oportunidad escuchó al Papa Juan Pablo Segundo, que pedía servir a los más pobres.

De regreso a Mendoza organizó un congreso, en el que invitó al Prof. Dr. Fernando Mönckeberg, quien disertó sobre la única debilidad mental que se puede prevenir y revertir, la única creada por el hombre, la debilidad mental del desnutrido.



...Digitech continua, Digitech per vincere



2012 Digitech vince la Mille Miglia:

- Claudio Scalise - Daniel claramunt su Alfa Romeo 6C 1500 TF, primi assoluti.





HACE 52 AÑOS QUE SOMOS
LA TELE DE MENDOZA



www.canal7mendoza.com.ar

Seguinos:  /canal7mendoza  @canal7mza

REGLAMENTO - RDLB 2013

Art. 1 Lugar y fecha

El Club Mendoza Clásicos & Sport, organiza un evento nacional de regularidad para automóviles sport clásicos, inscripto debidamente en el calendario ACA y en el Campeonato Argentino Sport Histórico del ACA y en el calendario internacional FIVA bajo licencia N°: 34/2013, a una velocidad promedio no superior a los 50 km/h, llamado "Rally de las Bodegas" a realizarse por rutas de la provincia de Mendoza los días 14, 15 y 16 de marzo de 2013.

Art. 2 Autoridades del Club Organizador:

Presidente: Leopoldo J. Boulín
Vicepresidente: Alejandro Boverman
Secretario: Abel Boulín Raffo
Tesorero: Alejandro Gomez
Vocales Titulares: Roberto Baeza
Vocales Suplentes: Eduardo Q. Pulenta
Revisor de Cuentas: Luis Reta Minoprio
Suplente: Oscar Abel Lemos

Art. 3 Comité Organizador

Presidente: Alejandro Boverman
Director General: Daniel Claramunt
Consejeros: Ernesto Claramunt
Secretario de Información: Gustavo Pecoroff
Hospitalidad: Carolina Barnetche.

Art. 4 Ruta

El evento comenzará en la ciudad de Mendoza y finalizará en la ciudad de Mendoza. El recorrido completo es de 700 km aproximadamente, subdividido en las siguientes etapas:

— Jueves 14 de Marzo:

Mendoza | Plaza Independencia | Hotel Park Hyatt Mendoza.

— Viernes 15 de marzo:

Hotel Park Hyatt | Cerro de la Gloria | Godoy Cruz | Chacras de Coria
Bodega Melipal | Potrerillos | Uspallata | Las Bóvedas | Villas del Malbec
| Bodega Melipal | Bodega Tapiz | Agrelo | Perdriel | Dique Cipoletti |
Luján de Cuyo | Bodega Terrazas de los Andes.

— Sábado 16 de marzo:

Hotel Park Hyatt Mendoza | Cacheuta | Bodega Nieto Seneriner |
Ugarteche | Tupungato | Bodega Rutini Wines | Casa de Uco | Manzano
Histórico | Villa Rosa Viñedo.

Art. 5 Vehículos admitidos

Los vehículos que integran la lista "Autos Homologados Sport 2013 ACA", con pasaporte FIVA, registrados para tránsito normal con la debida documentación y patente, u otras licencias de circulación aceptables y con un seguro que expresamente cubra la participación en competencias de regularidad, pueden ser admitidos en el evento dividido en las siguientes categorías:
- **Categoría D:** vehículos fabricados hasta 31-12-1945.
- **Categoría E:** vehículos fabricados entre el 1-1-1946 y 31-12-1960.
- **Categoría F:** vehículos fabricados entre el 1-1-1961 y 31-12-1970.
- **Categoría G:** vehículos fabricados entre el 1-1-1971 y hasta el límite fijado por FIVA.

Art. 6 Certificado de homologación

Todos los automóviles deben contar con el pasaporte otorgado por la F.I.V.A.

Art. 7 Participantes y conductores

Un grupo compuesto por un piloto y un copiloto como máximo es permitido por cada vehículo, con su licencia de conducir normal y licencia deportiva otorgada por el ACA. No se permiten pasajeros.

Art. 8 Inscripciones

Por razones organizativas se establece en 70 el cupo máximo de autos a participar. Sólo serán consideradas las inscripciones que hayan sido completados todos los datos del formulario de inscripción, recibida la documentación re-

querida y cancelado en su totalidad el importe de inscripción a la fecha de cierre. Las inscripciones serán recibidas hasta las 20hs. del 22 de febrero de 2013. El criterio de selección de los autos a participar será otorgando prioridad a los autos homologados en la lista "Autos Sport Histórico" del ACA y dentro de ellos a los de mayor antigüedad y/o que revistan un interés histórico especial a criterio del comité organizador, cuya determinación es inapelable.

Art. 9 Publicidad

La publicidad no oficial de la prueba en los vehículos está terminantemente prohibida. Los nombres del conductor y el copiloto pueden aparecer solamente una vez en cada lado del vehículo, en letras de una altura máxima de 10 cm. y dentro de un rectángulo de 10 cm. por 40 cm. de ancho. Asimismo se permite la colocación del escudo o la denominación de la escudería en cada lado de los autos pertenecientes a ella, de una dimensión máxima de 10 x 10 cm por lado. Cualquier otra forma de publicidad que no esté expresamente autorizada por la F.I.V.A. no puede aparecer en el automóvil. El Comité Organizador se reserva el derecho a rechazar cualquier participación e inscripción al evento a aquellos autos que posean algún tipo de publicidad no permitida. Tal rechazo es efectuado a discreción del organizador y no puede ser apelada.

Art. 10 Control técnico

Los vehículos deben ser presentados al verificador técnico en su condición de original, en perfecto estado de funcionamiento y apariencia y con los números y placas de rally colocadas, se controlará:

- Números de carrera colocados a ambos lados del vehículo en las puertas
- Placa de Rally, una en la parte frontal y una en la trasera en forma visible con la condición que no tape parcial o completamente la placa patente.
- Luces reglamentarias.
- Luces de Stop de freno.
- Luces de giro (en el caso que estén previstas por el fabricante)
- Estado de los neumáticos.
- Matafuegos reglamentario y apropiadamente fijado al vehículo.
- Placas patentes
- Cascos de seguridad para Piloto y Copiloto.

Sólo con que una de estas condiciones no sea cumplida, el automóvil no será admitido al evento. Tal decisión será inapelable y tomada por los comisarios luego de escuchar la opinión de los verificadores técnicos.

Está prohibido cualquier elemento que sobresalga de los límites de la carrocería, no previsto por el fabricante, que tenga la finalidad de visualizar el relevamiento cronométrico.

Los automóviles deben cumplir con las normas o elementos necesarios para poder transitar según la Ley Nacional de Tránsito vigente y poseer únicamente los neumáticos homologados para uso normal. En cualquier caso, las cubiertas "slick" están prohibidas.

Se permitirá el agregado de dos (2) faros adicionales como máximo en los vehículos participantes. Estos deberán estar ubicados únicamente en la trompa del auto, entre los faros originales y no más altos que los mismos. Los faros deberán estar orientados solamente hacia delante y alineados respetando la Ley de Tránsito. Queda terminantemente prohibido que los faros sean móviles u orientados hacia las banquetas.

Tamaño: en el caso de luces circulares no más de 21 cm de diámetro. En el caso de las rectangulares no más de 200 cm² de superficie.

Queda establecido que la organización tiene la potestad de exigir se retiren faros adicionales que no cumplan con el espíritu del reglamento. Esta especialidad siempre se ha regido con un criterio de respeto a la originalidad y la buena presentación de los autos.

Art. 11 Largada

Las señales para el comienzo del evento y para los sectores de prueba especial son dadas individualmente con el auto parado. Largada y el motor en marcha, con los siguientes avisos dados en voz alta:

-20 segundos; -10 segundos; -5 segundos; -LARGADA!

Los últimos cinco segundos son contados uno por uno. Si un participante, ya bajo las órdenes de comienzo, no puede partir, se le permitirá ser empujado

REGLAMENTO - RDLB 2013

para comenzar (bajo control del oficial de la competencia) con un máximo retardo de 15 segundos. El participante que no larga en su orden, puede largar su reloj, y partir sin pasar por la puerta de largada hasta 30 minutos después de largado el último auto. Los participantes largaran con un intervalo de 30 segundos entre auto y auto.

Art. 12 Instrumentos de tiempo y distancia

La utilización de instrumentos de medición no esta sujeto a restricción de ningún tipo.

Art. 13 Ordenamiento

Está totalmente prohibido adelantarse al vehículo de la organización identificado con "00".

Los participantes cuyo número sea mayor al 31, no podrán adelantarse al vehículo de la organización identificado con "30".

Art. 14 Asistencia I

Serán penalizados los participantes cuyos auxilios superen a otros competidores en los sectores no asfaltados, donde éstos serán agrupados después de los vehículos de la organización, citados en el artículo anterior. Asimismo serán penalizados los participantes cuyos auxilios superen a otros competidores en las zonas de control de tiempos.

Art. 15 Asistencia II

No habrá parque de asistencia.

Art. 16 Punto de reorganización

No habrá punto de reorganización.

Art. 17 Tiempo máximo

Un participante será considerado fuera del tiempo máximo permitido: Si pasa por un control de tiempo cualquiera sea, con un atraso de 30 minutos o más con respecto a su hora teórica de paso.

Art. 18 Reglas particulares

Para las reglas concernientes a la ruta, los números de la competencia, señales para oficiales, señales para asistencia con la lista de comienzo, controles de tiempo, controles de sello, controles secretos, señales de ruta, castigos, seguro, cartas informativas, remitirse al Reglamento de la F.I.V.A. No se utilizará el "Parc Fermé" ni durante ni después del evento. (Ver Reglamento de Pruebas Especiales).

Art. 19 Comportamiento de conductores

Durante toda la carrera, los conductores deberán observar exhaustivamente todas las reglas del Código de Tránsito, conducir prudentemente y seguir todas las instrucciones dadas por el Director del Evento. Está terminantemente prohibido asomarse del auto en movimiento.

Los participantes se comprometen a retirar tanto los números de carrera como las Placas de Rally una vez terminada la carrera. Dentro del Autódromo Jorge A. Pena será obligatorio el uso de casco protector para piloto y copiloto.

Art. 20 Penalidades y Exclusiones

Para las penalidades y exclusiones, remitirse a nuestro Reglamento de Pruebas Especiales.

Art. 21 Llegada

La llegada de la carrera será para el auto N° 1:

- El 15 de marzo en Bodega Terrazas de los Andes a las 17:00 hs.
- El 16 de marzo Villa Rosa Viñedo a las 16:30 hs.

Art. 22 Clasificación

Los resultados serán divididos en:

- Categorías
- Resultado general

Art. 23 Publicación de resultados

Los resultados de la pruebas y las clasificaciones serán publicados en: Viernes 15 a las 23:00 hs., Sábado 16 a las 21:00 hs en el Hotel Park Hyatt Mendoza.

Art. 24 Premios

Se darán los siguientes premios de honor:

- 1° al 20° de la Clasificación Gral.
- 1° Pilotos "B" Según Categorización del ACA.
- 1° por categorías FIVA.
- Ganador Escudería.
- Espíritu Deportivo
- Gentleman Driver

Art. 25 Reclamos

Todas las quejas deben ser presentadas por escrito y junto con un depósito de U\$S 300.- (trescientos). El depósito sólo será reembolsado si la queja resultase justificada.

Prestar atención a lo siguiente:

- Cualquier queja sobre la validez de una inscripción, la calificación de los participantes, conductores o vehículos debe ser presentada no después de 1 (una) hora del término de la revisión técnica antes del evento.
- Cualquier queja sobre la manera en que los grupos o clases son formados, dentro de 1 (una) hora de su publicación.
- Cualquier queja sobre un error o una irregularidad en la lista de resultados, dentro de los 30 (treinta) minutos de la publicación de los resultados aprobados por los Oficiales.

Art. 26 Reglas generales

Al inscribirse cada participante:

- Declara conocer y se compromete a respetar el presente reglamento que es conforme al Reglamento General Regularidad de Sport Histórico de la CDA del ACA, que en última instancia es el que es válido.
- Reconoce a la F.I.V.A. como la única autoridad jurídica competente.
- Como consecuencia, renuncia al derecho de dirigirse a una corte arbitraria u otra autoridad jurídica con respecto a cuestiones resultantes de la actuación de los organizadores o del correr del evento.
- Considera al Club Mendoza Clásicos & Sport los organizadores, todos los oficiales del evento, así como a los dueños de la ruta y los circuitos por donde pasa la carrera, libres de toda responsabilidad por cualquier deterioro causado por terceros a participantes, conductores, pasajeros, empleados o pertenencias y viceversa. - La hoja de ruta tiene la finalidad de ubicar el recorrido no teniendo ninguna función deportiva.

Art. 27 Oficiales de la carrera

Director: Carlos Pascualini.

Comisarios de Ruta: Alejandro Boverman - Ernesto Claramunt - Daniel Claramunt

Comisario Deportivo: Asignado por la CDA

Secretario de Información: Gustavo Pecoroff.

Cronometristas: Escudería Norte.

Aprobado por: Club Mendoza Clásicos & Sport y CDA del ACA Director de la Prueba Carlos Pascualini - Comisión Deportiva Automovilística del ACA.

Art. 28 "Desafío Pulenta Estate"

El torneo se desarrollará en un fixture de uno contra uno por el sistema de eliminación simple para todas las tripulaciones. La conformación del fixture surgirá del sorteo que se realizará durante la Verificación administrativa.

En un circuito delimitado Frente al Park Hyatt Mendoza, ambos contrincantes deberán realizar un tiempo impuesto. Quien realice la menor diferencia respecto al tiempo impuesto pasará a la siguiente ronda, el otro quedará automáticamente eliminado.

PENALIDADES

Controles - Sello (C.S.)

Los Controles de Sello estarán situados a lo largo de la ruta para controlar que los conductores respeten la ruta establecida. Se aclara que los Controles

REGLAMENTO - RDLB 2013

de Sello tendrán tiempos personales para cada conductor. Está penalizado con 300 puntos en contra por cada minuto o fracción pasar en adelante, con respecto al tiempo indicado, éste se confirma en los carnets de ruta propios. En cada punto de control, el conductor recibe un sello oficial en dicho carnet.

Penalidad máxima: EXCLUSION. No necesita bajarse del vehículo.

Controles – Visto Transitar (V.T.)

Los Controles de Visto Transitar estarán situados a lo largo de la ruta para controlar que los conductores respeten la ruta establecida. Los Controles de Visto Transitar no tienen tiempo a cumplir para cada conductor. En cada punto de control, el conductor recibe un sello oficial en dicho carnet.

Penalidad máxima: EXCLUSION. No necesita bajarse del vehículo.

Controles Secretos

A lo largo de la ruta habrá controles secretos que se ubicarán para controlar que el límite de la velocidad promedio sea respetado.

El tiempo de los Controles Secretos será tomado por minutos.

Método de penalización:

- Para un participante que pasa tarde. **Castigo:** cero puntos
- Para un participante que pasa menos de cinco minutos antes, basados en un límite de tiempo teórico. **Castigo:** cero puntos
- Para un participante que pasa entre cinco y diez minutos antes, basados en un límite de tiempo teórico. **Castigo:** 100 puntos en contra.
- Para un participante que pasa más de diez minutos antes, basados en un límite de tiempo teórico. **Castigo:** 300 puntos en contra.
- También serán penalizados los participantes que ante el control secreto con radar no cumpla con las velocidades máximas de ese lugar. **Castigo:** 300 puntos en contra.

Controles Horarios (C.H.)

Los Controles Horarios estarán ubicados a lo largo de la ruta para la asignación de puntos de penalización. El tiempo de los Controles Horarios será tomado a la centésima de segundo.

Los participantes deberán esperar fuera del área de control el tiempo que deseen antes de pasar por el mismo fijado.

Los conductores recibirán los siguientes puntos de penalización:

- C.H. por cada centésima de segundo más o menos que el tiempo teórico dado para cada control. **Castigo:** 1 punto en contra.
- Penalización máxima. **Castigo:** 100 puntos en contra.
- Pasar con mas de 30 minutos de atraso del tiempo teórico. **Castigo:** exclusión.
- Nadie puede detenerse dentro de 50/100 metros antes de la línea de control. **Castigo:** 100 puntos en contra.

Carteles:



Pruebas de Habilidad (P.C.)

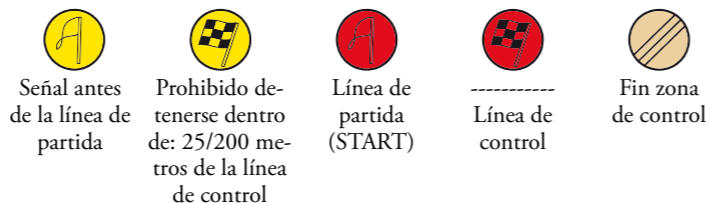
Las Pruebas de Habilidad estarán situadas a lo largo del recorrido para la asignación de puntos de penalización. El tiempo de las Pruebas de Habilidad será tomado a la centésima de segundo.

Los participantes deben esperar fuera del área de control el tiempo que deseen antes de pasarlo, y sólo dentro del área por el tiempo necesario para el control.

Los conductores recibirán los siguientes puntos de penalización:

- C.P. para cada centésima de segundo más o menos que el tiempo teórico dado para cada control. **Castigo:** 1 punto en contra.
- Penalidad máxima. **Castigo:** 100 puntos en contra.
- Pasar con mas de 30 minutos de su tiempo teórico de paso. **Castigo:** exclusión.
- Nadie puede detenerse dentro de 50/100 metros antes de la línea de control. **Castigo:** 100 puntos en contra.

Carteles:



Al final de la Prueba de Habilidad los participantes deberán continuar sin detenerse.

CLASIFICACION

La clasificación final será confeccionada de la siguiente manera:

- Clasificación General
- Categoría D: vehículos fabricados hasta 1945.
- Categoría E: vehículos fabricados entre el 1-1-1946 y 31-12-1960.
- Categoría F: vehículos fabricados entre el 1-1-1961 y 31-12-1970.
- Categoría G: vehículos fabricados entre el 1-1-1971 y hasta el límite fijado por FIVA.

El ganador general del "Rally de las Bodegas 2013" será el participante que obtenga la menor cantidad de puntos, luego de haber descartado la prueba de mayor penalidad (una por etapa).

Al final de la suma de puntos, estos puntos obtenidos serán multiplicados por el coeficiente específico de cada auto.

El coeficiente que corresponde a cada auto estará dado por el año de fabricación del auto.

Ejemplo: un automóvil del año 1950 tendrá un coeficiente de 1,50 el cual será multiplicado por los puntos en contra obtenidos.

En la clasificación general, en caso que haya igualdad de puntos igual, ganará el puesto el automóvil más antiguo.

Serán excluidos de la clasificación

- A) Participantes que no tengan su número de competición.
- B) Participantes que no sigan la ruta prevista.
- C) Participantes que lleguen a un C.H., P.C., C.S. o secreto de P.P.I. con más de 30 minutos después de su PROPIO TIEMPO TEORICO.
- D) Participantes que no pasen por un control de tiempo (C.H., C.P., P.P.I. y C.S.).
Excepción podrá ser otorgada a un conductor que para razones técnicas ha perdido durante una etapa un control de tiempo o un control de paso (que puede ser secreto). Puede ser readmitido a la etapa siguiente (día) asignándole una penalidad de 100 puntos para cada control perdido mas una multa de 500 puntos con tal de que dentro de los 30 minutos de expuesta la clasificación para esa etapa el participante le informe al Director de la Prueba por escrito su intención para continuar en el evento. Cada caso será decidido por la Dirección de la Prueba. Esta excepción no es aplicable para la última etapa del evento
- E) Participantes que remuevan la publicidad de los Sponsors Oficiales.
- F) Participantes que no expongan sus números de patente.
- G) Participantes que hayan perdido o adulterado sus carnets de ruta.
- H) Participantes que no se comporten correctamente hacia otros participantes, de acuerdo a lo establecido por los Comisarios del Evento, quienes no pueden ser discutidos.
- I) Participantes que violen el Código de Tránsito.
- J) Participantes que hayan sido remolcados en cualquier tramo del trayecto, ya sea durante las pruebas o bien en los tramos de enlace.
- K) Participantes que pasen un control en sentido contrario.
- L) Por asomarse del auto en movimiento desde la penalidad máxima en cada control sancionado hasta la exclusión.

evo

M A G A Z I N E



ESCUDERÍAS

Cuando hoy a algún fanático del automovilismo se le pregunta por el significado de la palabra Escudería, invariablemente la respuesta viene asociada a las grandes escuderías actuales de la Fórmula 1. Sobre todo Ferrari, pero a cualquier equipo de competición también. Hoy sin duda, el término ha mutado hacia la Fórmula 1, pero sus orígenes son un tanto diversos.

En los orígenes del automovilismo mismo, no sólo se utilizaba el término para referirse a los equipos de fábrica, si no también a organizaciones privadas.

Era muy común que un grupo de pilotos amateurs o gentleman drivers decidieran agruparse en un mismo equipo por diversos motivos; inicialmente la afinidad entre ellos, pero además la obvia ventaja de centralizar la organización, los mecánicos, las compras, mantenimiento, traslados, etc.. Agrupados en una escudería, se lograba ser mucho más eficientes y económicos a la vez.

Sin ir más lejos la "Scudería Ferrari" se inició de este modo. Aunque por las excelentes virtudes organizativas de don Enzo Ferrari, a los pocos años ya se había convertido en el equipo oficial Alfa Romeo "de facto". A lo largo de los años diversas escuderías privadas lograron cierto renombre, como por ejemplo la "Scudería Centro Sud", la "Scudería Ambrosiana" o la "Scudería Filipinetti" por nombrar algunas.

El automovilismo histórico no es ajeno a esta añeja tradición, y, sobre todo en Italia, la presencia de la "Scudería Brescia Corse" o la "Scudería Loro Piana" ya es tradición en los principales eventos.



TRIPLE CORONA

Desde 1989, con el correr de los años y gracias al éxito de las 1000 Millas Sport la actividad en nuestro país tuvo un gran crecimiento. Surgieron numerosos eventos a partir de éste, no solo en Buenos Aires, sino también en varios puntos del país.

Desde 1999, por iniciativa del **Club de Automóviles Sport**, el **Automóvil Club Argentino** organiza un Campeonato Oficial Nacional fiscalizado por la **Comisión Deportiva Automovilística (CDA)**.

Fruto de la interacción entre las organizaciones, las tres carreras que comparten el mismo espíritu de la actividad de automovilismo histórico de la Argentina (Mil Millas Sport, Rally de las Bodegas y Rally de La Montaña, todas ellas puntuables por el campeonato argentino) se reúnen en un premio especial: **La Triple Corona**. La importancia adquirida por el automovilismo histórico se merecía este trofeo, como lo tiene el Polo y el Turf.

Este premio de honor será otorgado, año tras año, al piloto que habiendo participado en las tres carreras obtenga la mejor performance.



Erejomovich, Daniel - Gallo, Gustavo - Triumph TR3 B - 1962
Ganador de la Triple Corona 2012



8^{va} EDICIÓN
30 AGOSTO AL 1 SEPTIEMBRE
2013



El Rally Histórico que mejor evoca el Automovilismo Deportivo de la Argentina

➔ www.rdlm.com.ar

Administradora Sanatorial Metropolitana S.A.

ASM

**...más de tres décadas
administrando
Instituciones Sanatoriales
con Experiencia
y Profesionalismo.**

info@asmsa.com.ar | www.asmsa.com.ar

OFICINA CENTRAL

Bme. Mitre 3565 - C1201AAO
Teléfono: 011 6345 3000

OFICINAS COMERCIALES

Av. Santa Fé 1970 - C1123AAO
Teléfono/Fax: 011 4816 2868



Desde su inauguración, el 18 de noviembre de 1925, y a lo largo de sus 87 años, el Teatro Independencia se ha consolidado como el referente de los más importantes acontecimientos culturales y sociales. Sobre su escenario se han destacado grandes figuras del arte, la ciencia y el espectáculo.

Originalmente concebido dentro de los cánones del academicismo francés, y luego de cuatro reformas y constantes mejoras, en la actualidad el complejo cultural cuenta con salas de ensayo, bufette, camarines, oficinas, cafetería, depósitos, halls de acceso y una majestuosa sala con capacidad para 600 espectadores.

Símbolo del arte y la identidad de Mendoza, fue proclamado en 2011 Monumento Histórico Nacional.

Declarado Estación de Producción Cultural a nivel nacional, actualmente el Teatro impulsa producciones propias de gran envergadura como óperas, puestas infantiles, teatro clásico, ballets y conciertos, las cuales permiten plasmar sobre sus tablas el inmenso talento de los hacedores culturales locales.

Gobernador de Mendoza
Dr. Francisco Pérez

Vicegobernador de Mendoza
Sr. Carlos Ciurca

Ministra de Cultura
Lic. Marizul Ibáñez

Subsecretario de Gestión Cultural
Sr. Fabricio Centorbi

Jefe de Gabinete
Sr. Carlos Ábrego

Teatro Independencia
Srta. Julieta Martínez

Mendoza Ministerio de
CULTURA



*Un viaje por los caminos
de nuestra historia.*



www.triunfoseguros.com

Legacy®



UNIDAD DE SERVICIO MOVIL

Diagnostico de Fallas con Scanner
Cambio de Aceite y Filtros
Mecánica Ligera
Autos, 4 x 4, Camiones y Tractores.

0810 999 7382

www.auxiliarte24hs.com.ar

AUXILIARTE
ASISTENCIA INMEDIATA 24 HS

Reservamos
PASAJE A
DOMICILIO

ASISTENCIA MECÁNICA OFICIAL RALLY DE LAS BODEGAS 2013



AUXILIARTE
ASISTENCIA INMEDIATA 24 HS

0810 999 7382

Necesitas AYUDA? 0810 999 7382





El Placer
de Conducir

BMW

www.bmw.com.ar



EL PLACER NO TIENE EDAD.

BMW EfficientDynamics
Menor consumo. Mayor potencia



RUTINI WINES



PORSCHE

IN MIAMI REAL ESTATE



PULENTA ESTATE



Legacy



evo



Mendoza

LUJÁN-CUYO



WWW.RDLB.COM.AR