



BODEGA FOSTER LORCA



## Del sueño del Malbec a Luján de Cuyo

En el año 2002 Enrique Foster llegó a Luján de Cuyo, tierra del Malbec, en busca de elaborar su propio vino. Buscó transformar el fruto del varietal que le apasionaba, característico de la tierra lujanina, en un vino que llevara su impronta, historia y nombre.

En este lugar encontró no sólo el terroir deseado para dar comienzo a su sueño, sino también a un joven enólogo con experiencia e ímpetu suficiente para llevar de la vid al encuentro de cada consumidor su proyecto, quien se transformó en su socio.

***Así nació Bodega Foster Lorca***



## Filosofía Foster

Filosofía basada en el terroir y las propias características del fruto. Ofrecemos producto y estética clásica. Los vinos Enrique Foster son el fiel reflejo de su historia, de su familia y anhelos.

## Filosofía Lorca

Nuestra filosofía se basa en asegurar una gestión moderna del viñedo, además de buscar embotellar exactamente lo que la naturaleza nos brinda. Cada vino es el fiel reflejo de nuestro terruño.



## NUESTRA BODEGA

La bodega está ubicada en Perdriel, Luján de Cuyo, una de las principales regiones enoturísticas del mundo. En este lugar, Mauricio y su dedicado equipo de profesionales producen vinos premium para las etiquetas Enrique Foster y Mauricio Lorca.

## NUESTROS VIÑEDOS

Con más de 200 hectáreas en distintas subregiones de Mendoza, los viñedos que proporcionan las uvas para los vinos Foster Lorca se encuentran principalmente en el prestigioso Valle de Uco, a 100 kilómetros al sur del centro de Mendoza.



## VALLE DE UCO

Considerada mundialmente una de las mejores regiones vitivinícolas por sus cualidades naturales, se encuentra entre 1.050 y 1.500 metros sobre el nivel del mar; la temperatura puede bajar unos 25° C durante la noche y ofrece una variedad de microclimas que permiten la siembra de diferentes variedades, cada una con las condiciones específicas y necesarias para desarrollar y revelar su esencia.



Desde la vid se trabaja en la calidad de la fruta, evaluando el rendimiento de los viñedos con el objetivo de obtener de una a dos botellas por planta. Con esta estrategia pretendemos que los pocos racimos reciban la vitalidad de la planta y logren una mayor concentración de taninos junto con el punto justo de madurez para alcanzar la calidad deseada.

El riego de los viñedos se realiza por goteo con agua de deshielo, la cual otorga nutrientes y minerales naturales a los suelos, que luego también se verán reflejados en la copa. Además, hacemos uso cuidadoso y medido del agua.



# ISO 22000:2018

*2018 Garantía de Seguridad Alimentaria*

En concordancia con los altos estándares de calidad que ofrece nuestra bodega, certificamos la gestión integrada y coherente de la inocuidad de nuestros productos, con el objetivo de ofrecer vinos seguros a lo largo de toda la cadena alimentaria, hasta el consumidor final.

Garantizamos a nuestros consumidores que no existe contaminación cruzada en toda la producción de nuestros productos.



## **BPM BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS**

La implementación y certificación de las BPM nos permite garantizar el diseño adecuado de nuestra planta y de las instalaciones, realizando en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de nuestros productos.

**LORCA**  
*Fantasia*

Winemaker: Mauricio Lorca



100% Malbec.



Finca Los Barrancos, Vista Flores, Valle de Uco. Espaldero Alto, 5.500 plantas por hectárea. Altura 1.100 msnm. Producción 2 botellas por planta.



30% pasó por madera. 70% solo fruta.



Intenso color rojo púrpura. Especiado con reminiscencias de cerezas y un sutil toque de roble. Joven y frutado con una acidez bien balanceada.



Sugerimos servir entre 14° C - 16° C.

Producido y embotellado por  
GRUPO FOSTER LORCA, INV N° B73481, EXP B87723.  
[www.grupofosterlorca.com](http://www.grupofosterlorca.com)



CONTIENE  
SULFITOS

VINO TINTO - MENDOZA - PRODUCCIÓN ARGENTINA



0273



## CERTIFICACIÓN VEGANA

Todos nuestros vinos cuentan con esta certificación. La misma proporciona garantía y confianza al consumidor vegano, al controlar y verificar que los insumos enológicos utilizados al elaborar nuestros vinos no provienen de animales o derivados.

La certificación representa nuestra filosofía de producción, comprometida con el medio ambiente y respeto por nuestro ecosistema.



# CERTIFICACIÓN SIN TACC LIBRE GLUTEN

Todos nuestros productos son libres de gluten, es decir aptos para consumidores celíacos. Avalado por análisis realizados en laboratorios acreditados e INV.

| SUSTENTABILIDAD





## SUSTENTABILIDAD

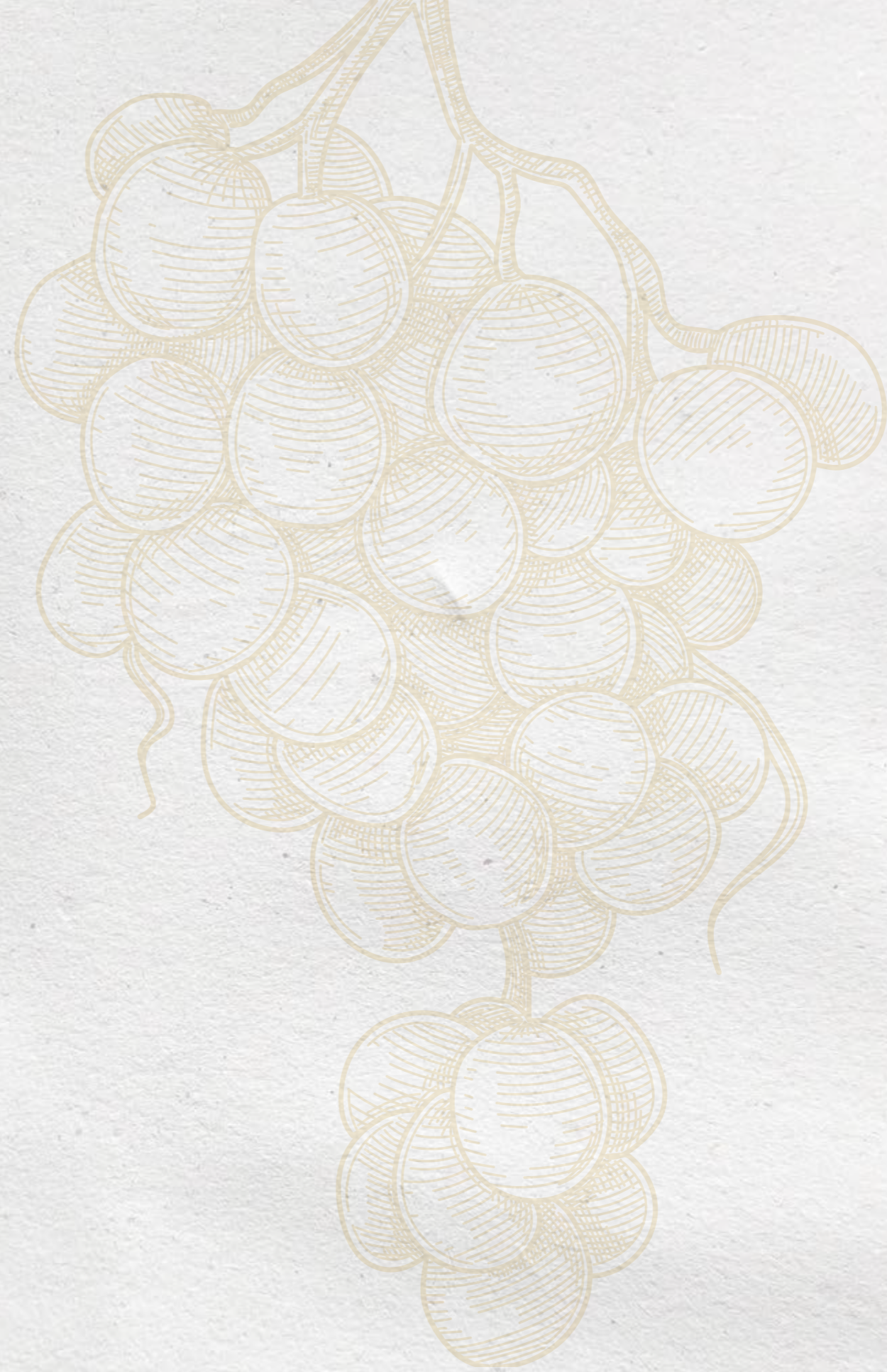
Entendemos que el sistema de producción y transformación de las uvas como un enfoque integral y sustentable, basado en tres pilares fundamentales: económico, socio-cultural y ambiental.



Es por ello que nuestros objetivos se enmarcan en garantizar la viabilidad económica, la obtención de productos de calidad, el cumplimiento de la legislación vigente, las exigencias de una viticultura de precisión, la reducción de riesgos vinculados al medioambiente y el trabajo, la seguridad de los productos, la salud de los consumidores, y la valoración de los aspectos patrimoniales, históricos, culturales, ecológicos y paisajísticos.

En diciembre 2022, obtuvimos nuestra certificación de Sustentabilidad otorgado por Bodegas de Argentina.

WINE IN  
MODERATION





## WINE IN MODERATION

Nuestra bodega adhiere a el programa de Wine in Moderation en marco del Protocolo de Sustentabilidad de Bodegas de Argentina, comprometiéndose a promover un consumo responsable del vino.

Un mensaje único y global para fomentar la moderación en el consumo de vino y reducir los daños ocasionados por el consumo abusivo.



*Este programa cuenta con tres premisas:*

**ELEGIR:** tomar decisiones informadas, respetando a quienes nos rodean y el vino que se bebe.

**COMPARTIR:** el vino con amigos y familia, con buena comida y agua, encontrar la armonía del sabor, sentir el vino, descubrir su carácter único, beber despacio.

**CUIDAR:** de ti mismo, porque así cuidas de los demás. significa disfrutar del vino con moderación, evitar el exceso; evitar beber si se conduce, si se es menor de edad o se está embarazada; entender los patrones para un consumo moderado.



## VINOS ORGÁNICOS

Siendo pionero en la búsqueda de la expresión de la fruta, la curiosidad de Mauricio Lorca por estos vinos comenzó a finales de 2018, característicos por su intenso aroma frutado y gran complejidad. Viajó a Vichigasta, pueblo ancestral de La Rioja, en busca del mejor terruño para su propio proyecto de vino orgánico.

Luego de una larga búsqueda y acompañado de los últimos rayos de sol que se escondían detrás de las sierras, llegó a una finca en el occidente de la provincia que quiso recorrer encantado por su clima, suelo y frutos. En ese momento nacieron los vinos orgánicos para nuestra bodega.



Esta certificación avala que tanto nuestros vinos como nuestros procesos productivos cumplen los requisitos estipulados en las normativas y protocolos orgánicos correspondientes, tanto para mercado interno como para exportación. Esto implica que las uvas no pueden tener contacto con productos químicos, ya sean pesticidas, herbicidas, funguicidas o fertilizantes.

Desde el punto de vista productivo, la fermentación se realiza con levaduras indígenas (propias de la uva) o con levaduras sin modificación genética, y el uso de del anhídrido sulfuroso está limitado. Todos los productos con los que se trabaja están permitidos por la normativa.



Nuestra bodega es la prueba de que siempre se puede ir más allá de un objetivo, innovando, soñando, conociendo, manteniéndose en constante movimiento.

Es el resultado de una misma pasión: el vino. El mejor maridaje se logra cuando lo compartimos con quienes queremos.



BODEGA FOSTER LORCA

Nuestros vinos se elaboran bajo el concepto de *menor intervención*, trabajamos con uvas de *alta calidad* y bajo la idea de *no alterar sus cualidades originales* con ningún elemento adicional o externo.