

Esta obra es una respetuosa manifestación de agradecimiento de Pacífico Tittarelli S.A. a la tierra mendocina, al pueblo argentino y a todos los hombres que directa o indirectamente han contribuido a la pujante grandeza de la vitivinicultura cuyana.



Museo — Bodega — Restaurant, Avda. de Acceso y Urquiza — Guaymallén — Mendoza — República Argentina Teléfonos 262773 — 262775



**Pacífico
Tittarelli**
S.A.

VITVINICOLA y OLIVARERA



Vista parcial de uno de nuestros parrales.

CUYO es la región vitivinícola por excelencia. En ella, se unen armoniosamente, una serie de factores coincidentes, que sin lugar a dudas, la convierten en uno de los mejores lugares del mundo para el cultivo de la vid.

De sus grandiosas e imponentes montañas, desciende el agua bendita que transforma sus áridos valles en soberbios y fecundos viñedos.

Su clima templado y seco, el cielo azul y cristalino, crean un ambiente de luminosidad ideal, para que la asimilación clorofiliana de sus viñas sea milagrosamente perfecta.

Por eso la sanidad, el color, el perfume y la dulzura de sus frutos son la expresión máxima de la perfección.

Por todos estos motivos, es lógico suponer, que la calidad de los vinos cuyanos sea indiscutiblemente excepcional.

Mendoza es el paraíso de los que aman la tierra; aquí se puede apreciar el resultado de la fe; el tesón, la inteligencia y el entusiasmo del hombre que la trabaja.

La tierra, tarde o temprano, retribuye con infinita bondad el esfuerzo de quien la cultiva.

Tittarelli S.A. que forma parte de esa gran familia de trabajadores mendocinos, consciente del deber de reciprocidad que debe imperar entre los hombres, siempre asumió la responsabilidad de producir más y mejor humanizando el trabajo con un profundo sentido social, estudiando y aplicando los últimos adelantos de la ciencia, agrícola e industrial; al solo efecto de contribuir al bienestar general.



Vista panorámica de un sector de nuestros viñedos. Al fondo la Cordillera de los Andes.

Vivienda para empleado



Vivienda para contratista.



Capilla

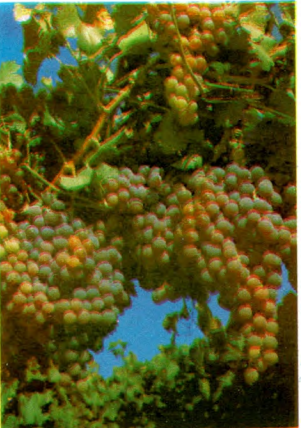


Para el extraordinario grupo humano que trabaja en sus cultivos y establecimientos con dedicación y confianza, Pacífico Tittarelli S.A., compenetrado en la función que deben desarrollar las empresas, en beneficio de la sociedad, trata permanentemente de retribuir el esfuerzo de los mismos, humanizando sus tareas y brindándole las mejores condiciones posibles de trabajo y bienestar. Dos escuelas, Capilla y más de 130 viviendas dotadas de todas las comodidades necesarias, ofrecen para el personal, educación para sus hijos, paz espiritual y confort hogareño.

Escuela



Tittarelli S.A. no compra uva ni vino y elabora y vende tan solo el fruto natural o industrializado que producen sus propios viñedos y olivares.
Tittarelli S.A. embotella y envasa sus vinos, aceites y aceitunas, exclusivamente en sus bodegas y fábricas de origen.
Por lo tanto ejerce un estricto y directo control sobre los productos que elabora.
Tittarelli S.A. significa: trabajo, honestidad, esmero y profundo respeto por los derechos y la dignidad de quienes consumen sus productos, cuya indiscutida calidad, es garantía exenta de toda duda.
Más de medio siglo de constante dedicación al cultivo de la viña y el olivo y a la industrialización de sus frutos, nos han dado la experiencia necesaria que actualmente se refleja en la bondad de nuestros productos.



Modernos parrales, perfectamente nivelados, científica y escrupulosamente cuidados, preparados para producir más de 200.000 qq. anuales, nos coloca entre los primeros productores de uva de la República Argentina, y a la vanguardia de la producción de uvas finas con las variedades

des Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Lambrusco, Pinot negro, Pinot blanco, Balsemina, Malbeck, Merlot, Trebiano (Ugni Blanc) Moscato de Asti, etc. porque consideramos que es nuestro deber como productores, contribuir a mejorar la calidad de los vinos argentinos.



Pozo y tanque para almacenamiento de agua para riego.



Acequias revestidas para el agua de riego.

La capacidad de agua para riego de los ríos mendocinos está prácticamente saturada y es generalmente inconstante, por eso y para complemento y regularidad del agua que necesitan nuestros viñedos y olivares, disponemos en la actualidad de 23 pozos semi-surgentes, accionados por 1.300 caballos de energía eléctrica, que extraen por hora más de 4.000.000 de litros de agua, suficientes para regar 80 Ha. de cultivos por día. Una red de tanques, almacena el agua bombeada durante la noche, para luego regar cómodamente durante el día a través de más de 30 kilómetros de canales de cemento, evitando así el inhumano trabajo que exigía el riego nocturno. La mecanización de las labores agrícolas y la moderna implantación de nuestros parrales, de avanzada técnica en todo sentido, permiten a nuestros contratistas de viña duplicar la superficie a su cargo, con el consiguiente beneficio económico para los mismos, ya que estos participan del producto del viñedo.



Sección Molien-
da y prensas de
la Fabrica de Acei-
te.

El aceite de oliva Tittarelli, es extraído del jugo de las aceitunas frescas, exprimidas por presión hidráulica, a una temperatura no mayor de 12° y envasado inmediatamente. Esta forma permite conservar su tradicional calidad y exquisito sabor, típico de los productos puros por naturaleza. La alta calidad del aceite Tittarelli y de las aceitunas en conserva, son reconocidas mundialmente y significan un valioso aporte de divisas para el país. Es de destacar que las exportaciones de Pacífico Tittarelli datan de 1940.



DIPLOMAS Y PREMIOS

- M. A. N.
DIPLOMA DE HONOR
por su aceite de Oliva
- M. E. O. P.
PRIMER PREMIO
por plantas de Olivos - Año 1937
- DIPLOMA DE HONOR
por su aceite de Oliva - Año 1940
- COPA GRAN PREMIO DE HONOR
por su Aceite Puro de Oliva - Año 1943
- PREMIO DE HONOR
por Colección de Aceitunas y Elaboración
de Aceite de Oliva - Año 1945
- GRAN PREMIO DE HONOR
por su Aceite Puro de Oliva - Año 1947
- MEDALLA DE HONOR
por Simbolismo y Presentación
Año 1948 - 1949
- MEDALLA DE ORO
otorgada por la Federación Internacional
Olivícola - Año 1971



Olivares propios, exponentes de la tradición técnica y esmero que la empresa dedica al cultivo del olivo.



Vista parcial de la fábrica de aceitunas en conserva.

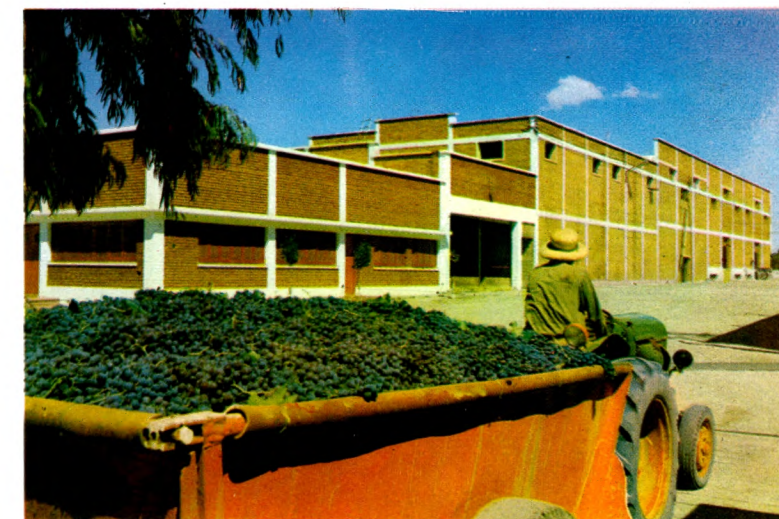
Un moderno establecimiento, dotado de todas las comodidades necesarias para elaborar hasta 1.000.000 de kilos de aceitunas en conserva por año, con el esmero técnico, moralidad y responsabilidad características de Pacífico Tittarelli S.A., garantizan la sanidad y el exquisito gusto de las aceitunas en conserva.



Bodega
El Retiro
Situada en finca
El Retiro de calle La Florida s/n de Los Campamentos Rivadavia—Mendoza.



Bodega
Santa Teresa.
Esta emplazada en los viñedos ubicados en El Altillio, departamento Maipú Mendoza.



Tres bodegas ubicadas en el centro de cada viñedo facilitan la molienda de la uva pocos minutos después de cosechada. Se evita con ello los principios de alteración, propios de los largos acarrees. A la vez, al efectuarse la cosecha cuando las uvas llegan a su madurez óptima, sin practicar mezclas de distintas zonas o variedades, permiten obtener vinos típicos y perfectamente definidos.

En ninguna de las bodegas mencionadas se practica la fermentación ni el prensado continuo.

La fermentación fraccionada, típica de los vinos finos, permite un riguroso control de todos los factores propios de la transformación del jugo de la uva en vino y asegura su perfecta sanidad, sin necesidad de corrección alguna que altere en lo más mínimo su genuina y natural calidad.

Bodega La Libertad
Sede oficial y real de la Empresa.
Esta situada en los viñedos y olivares que dan frente a calle La Florida de la Libertad, del Departamento de Rivadavia—Mendoza.
En este mismo lugar ubican también las fábricas de aceite y aceitunas en conserva.



Vista parcial de uno de los sótanos de añejamiento.

Desde tiempo inmemorable el hombre maduró y añejó sus vinos en cuevas profundas, frías y exentas de luz; factores indiscutiblemente necesarios para lograr el exquisito "bouquet" que caracterizan los vinos de alta calidad. Pacífico Tittarelli S.A., basado en los mismos principios y con los mismos fines, dispone en la actualidad de sótanos (cuevas) con capacidad para 2.000.000 de botellas y continúa su programa de expansión para lograr almacenar, el tiempo necesario y que la técnica aconseja, todos los vinos finos de su producción.



La alta calidad de nuestros vinos, ha merecido, también, la aprobación del mercado internacional. Por ello, Pacífico Tittarelli S.A. exporta sus vinos a diversos lugares del mundo, especialmente a E.E.U.U. de Norteamérica. Los destinatarios de dichas exportaciones, son todos países extremadamente exigentes en lo que respecta a la calidad de los productos, y a la moralidad y solvencia de quienes los proveen.