

IDR INCUBA

Planificación salida del día viernes 16/9/22 a Finca Cosmos- Lavalle

1) DATOS GENERALES Y UBICACION

FINCA COSMOS: producción de alimentos sanos para el hombre y para la tierra. Agricultura Biodinámica. Alimentos y bebidas, Fitocosmética.

Domicilio: San Martín y 9 de Julio, Lavalle, Mendoza

Ubicación: <https://maps.app.goo.gl/A3E9mnEHLSubwJZA8>

La ruta más rápida es por Ruta 24 saliendo de Parque Tic , 47 minutos de duración (Acceso Sur/RN40, Acceso Este/RN7, Tirasso y RP24 hacia San Martín en Lavalle.)

2) ORGANIZACIÓN DE LA SALIDA

Horario de salida en Parque TIC 8:30 hs (puntual)

Nos esperan a las 9:30 hs en la finca. Visita de 9:30 a 12 hs. Horario estimado de regreso al Parque TIC 13 hs.

Desde el IDR ponemos dos vehículos y tenemos algunos lugares para quienes no tengan movilidad. Nos tienen que avisar con tiempo para coordinar los lugares.

Si hay algún emprendedor que tenga lugar en su vehículos, le pedimos que nos avise para coordinar, deberían estar también a las 8:30 hs en el parque TIC.

También existe la opción de irse directamente por su cuenta, en vehículos particulares.

Por favor comunicarse al teléfono de Silvina para conformar asistencia y distribución de vehículos.

3) CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Nos recibirá Laura Manzano y su equipo de trabajo en Finca Cosmos a las 9:30 hs. Realizaremos un recorrido por las instalaciones productivas: cultivos, elaboraciones artesanales, laboratorio de Fito cosmética. Recibiremos una charla introductoria a la producción biodinámica y tendrán la posibilidad de hacer consultas en primera persona sobre esta modalidad productiva.

Laura nos ofrecerá una degustación de algunos productos degustar algunos productos que elaboran en la finca. Cada uno debería llevarse su mate / botellita de agua/ jugo.

4) INFORMACION SOBRE FINCA COSMOS

www.fincacosmos.com.ar

Pueden seguirlo en instagram @fincacosmos

A continuación les copiamos información sobre algunos productos que elaboran, en caso de que quieran aprovechar la oportunidad para realizar alguna compra:

Algunos productos que elaboran:



| | |
|----------------------------------|---|
| Variedad: | Bonarda |
| Año de cosecha: | 2021 |
| Origen: | Tulumaya, Lavalle, Mendoza. |
| Suelo: | Vivo con cobertura. Arcilloso en superficie y arenoso a partir de los 30 cm. |
| Forma de producción: | En parral de más de 50 años, que permite cobijar las ovejas, con una protección de sombra al suelo, para que actúen mejor los microorganismos. Cosechadas los días en que las fuerzas del cosmos se manifiestan en los racimos. |
| Características del vino: | Elaborado con levaduras indígenas. Fermentado con temperaturas controladas en forma natural. Sin filtración, sin clarificante, puede contener borras en el fondo de la botella. |
| Alcohol: | 12,5 grados |
| Vista: | Color rubí intenso, con tonos violáceos. |
| Gusto y aromas: | Suaves y expresivos, nitidez frutal: frambuesas, moras. Buena estructura tánica y personalidad. |



LA MOCHA
PEDRO GIMÉNEZ

Nuestros vinos son producidos en un sistema agrícola que contempla, un proceso social justo, en equilibrio entre un suelo vivo, rico en diversidad, con animales (ovejas).

Elaboremos hasta 12.000 litros anuales en nuestra bodega artesanal, construido en barro. En cada botella se puede degustar de un proceso de elaboración con mínima intervención, resguardando y conservando el legado que la naturaleza.

La finca está en el sistema de Certificación Participativa Biodinámica, donde agricultores y agricultoras, garantizamos el cumplimiento del método biodinámico, y a su vez nos enriquecemos mutuamente.

Vinos que expresan la fuerza del cosmos

| | |
|---------------------------------------|---|
| Variedad: | Pedro Giménez |
| Año de cosecha: | 2021 |
| Certificación: | Participativa (Asociación Argentina de Agricultura Biodinámica) |
| Origen: | Tulumaya, Lavalle, Mendoza. |
| Suelo: | Vivo con cobertura. Arcilloso en superficie y arenoso a partir de los 30 cm. |
| Altura: | 700 metros sobre el nivel del mar. |
| Forma de producción: | La variedad Pedro Giménez es una variedad criolla patrimonial, siendo una de las primeras cepas que se implantó. Conducida en parral de más de 50 años, que permite cobijar las ovejas, crear una protección con sombra al suelo, para que actúen mejor los microorganismos encargados de alimentar las plantas en forma natural. |
| Características del vino: | Características del vino: elaborado con levaduras indígenas lo que permite una expresión acabada del terruño. Fermentado con pieles durante 30 días. Esta característica hace que sea en realidad un vino naranja (Los Vinos naranjos son vinos de uvas blancas, elaboradas como en un vino). |
| Alcohol: | 13 grados |
| Características de la botella: | Botella reciclada, con tapón natural y cápsula de cera natural de abeja (producida en la misma finca) |
| Vista: | Color naranja |
| Gusto y aromas: | Vino salvaje con notas sutiles de alcanfor y de madera. Personalidad. |



COSMOS
BODEGA ARTESANAL

9 de Julio y San Martín. Lavalle, Mendoza, Arg. - T. +54 9 261 661 53 39 - WWW.FINCACOSMOS.COM.AR



Línea fito cosmética



**CREMA FACIAL
PIELES MADURAS**

- Piel seca
- Piel grasa



Combinación perfecta entre las maravillosas propiedades antioxidantes de la vid, el ácido hialurónico, las mantecas y aceites para lograr vitalizar la piel, nutriendo, corrigiendo y previniendo arrugas.

Ideal para utilizar en la noche luego de la limpieza facial y en la mañana.

50gr

