

Finca 
TRINIDAD
C A L I D A D N A T U R A L

PASAS DE UVA DE EXPORTACIÓN

RAISINS FOR EXPORT



LA EMPRESA

Finca Trinidad S.A. nació como un emprendimiento familiar en su pueblo de origen, Nonogasta, en el valle de "Antinaco - Los Colorados", provincia de La Rioja. Actualmente cuenta con 170 hectáreas de viñedos en producción de las cuales el 60% se destina a vinificación y el resto a la elaboración de pasas de uva sin semilla que se comercializan en el mercado interno y externo desde 2005. La empresa trabaja intensamente en el cuidado de sus viñedos con el objetivo de mantener las características de sus productos, insignia de calidad.

THE COMPANY

Finca Trinidad S.A. was born as a family venture in its home town, Nonogasta, in the Valley of "Antinaco - Los Colorados", Province of La Rioja. Today it has 170 hectares of bearing vineyards, 60% of which devoted to vinification, and the rest to the production of seedless raisins. Having an active market share, both nationally and internationally since 2005, the company works hard to look after the vineyards and be able to increase cropland, supply new markets and keep their products' distinctive features attained over the years, and is identified by the quality and personalized service that make the difference.



LA REGIÓN

Ubicada al pié de la pre Cordillera de los Andes, a 1100 metros sobre el nivel del mar, le da nombre a toda la región resumiendo sus encantos como Valle Antinaco-Los Colorados. Una amplia región turística y productiva que se caracteriza por las grandes extensiones de vid, olivo, nogal y cultivos de estación.

Las óptimas características de altura, baja humedad ambiente, suelos aluvionales y fértiles, alta luminosidad ambiente y una gran amplitud térmica, dan al valle condiciones climáticas óptimas para estos cultivos haciendo del mismo un paraíso vitivinícola.

THE REGION

Situated on Andes Mountains Foothills, at 1100 meters above sea level, it summarizes its charms naming the whole region Valley of Antinaco-Los Colorados. A large productive and touristic region defined by huge areas of olive trees, walnut trees, seasonal crops, and particularly, vine.

With prime features such as height, low-room humidity, alluvial and fertile soil, high-room brightness, and temperature range from 35°C during the day and 17°C at night, the Valley shows climate conditions ideal for these crops, making the region a wine-producing paradise.



CERTIFICACIONES

BRC

La norma BRC (British Retail Consortium) es uno de los estándares de seguridad alimentaria más importantes de la actualidad. Se asegura una transparencia a lo largo de toda la cadena de producción, se constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en tema de seguridad alimentaria y se facilita el control de cada etapa durante el proceso de elaboración de productos; es un aspecto que supone una diferencia competitiva entre industrias.

En definitiva, permite conciliar la seguridad alimentaria y el control de calidad.

KOSHER

La terminología kosher significa apto - apropiado. Son todos aquellos alimentos que responden a la normativa bíblica y talmúdica de la ley judía.

CÓDIGO DE TRAZABILIDAD

Implementamos un mecanismo de seguimiento de cada lote elaborado que nos permite acceder a la información completa de dicho lote en todas las etapas de la cadena de producción. Desde el inicio del cultivo, pasando por la cosecha hasta el envasado, cada etapa deja una huella en el producto final donde es posible acceder al detalle del proceso gracias a éste código.



Trazabilidad
(Código)

a

ddd

e

AÑO

DÍA DE ELABORACIÓN

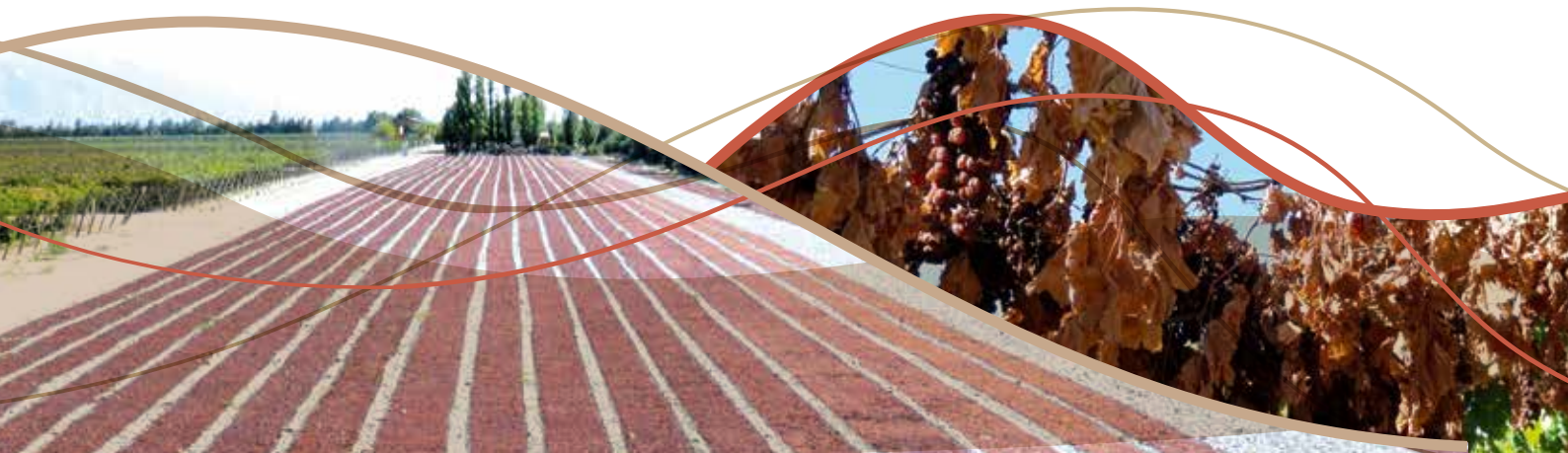
RESPONSABLE DE ENVASADO

CALIDAD Y EXCELENCIA

Todo el proceso de elaboración se realiza bajo estrictos controles de calidad e higiene. La capacitación del personal; la incorporación de nuevas tecnologías; el cuidado intensivo de sus cultivos y la relación comercial con los clientes garantizan la excelencia de sus productos.

QUALITY AND EXCELLENCE

The whole elaboration process is carried out under stringent cleanliness and quality controls, from the intensive care of the crops to the business relations with the clients, including the different elaboration processes ensuring products of superior quality. The staff training and the integration of new technologies add competitiveness to their production processes.



PASA DE UVA DE UVA SIN SEMILLA

- SECADO SOBRE PIEDRA

Una vez cosechada la uva para pasa, se extiende al sol sobre secaderos de piedra (granza) durante un período de 15 a 20 días aproximadamente para obtener una deshidratación natural y pareja. Esta metodología de secado garantiza la conservación de sus propiedades organolépticas. Una vez ingresado a la línea de procesamiento, el producto pasa por distintas etapas: despalillado, lavado y selección para terminar en el empaque final.

- SECADO EN LA PLANTA

La planta es conducida mediante un sistema de poda para que dé frutos un año de cada lado. Este sistema permite podar la planta en vez de extraer los racimos y ahí comienza a deshidratarse la uva, mientras continúa colgada en el parral. Finalmente se cosecha pasa de uva de calidad muy superior, ya que nunca tuvo ningún contacto con el suelo. Este sistema lleva el nombre de DOV (Dry on vine).

SEEDLESS RAISINS

STONE-DRYING

Once grapes for raisins are picked, they are sun-dried over stone dryers (chaff) for about 15-20 days to reach a natural and consistent dehydration. This drying method ensures the preservation of their organoleptic properties. Once in the production line, the product goes through several stages: de-stemming, washing, and selection, to end up in the final packing.

ON-VINE-DRYING

Through a pruning system, the plant is guided to bear fruits every year from a different side. With this system, it is possible to prune the plant instead of picking the bunches, thus grapes start dehydrating while still clinging onto the arbor. Finally, we can pick much-higher quality raisins, since they never reach the ground. This system is called DOV (dry on vine).





PASAS DE UVA DE EXPORTACIÓN

RAISINS FOR EXPORT

Ruta Nacional 74 - Camino a La Puerta s/n
5372 Nonogasta (Chilecito) - La Rioja
República Argentina
Tel: (54 - 03825) 499323
contacto@fincatrinidad.com.ar
www.fincatrinidad.com.ar

