



\*\* PRECIO Efectivo US\$ \*\* PRECIO LISTA US\$

REGIONES DEL MUNDO

\$124	\$138	<b>Borgogno No Name, Langhe Nebbiolo DOC, Borgogno &amp; Figli</b> Langhe Nebbiolo DOC, Piemonte. Giacomo Borgogno & Figli	2022	100% Nebbiolo	Tinto
\$165	\$183	<b>Luigi Baudana, Barolo del Comune di Serralunga d'Alba, G.D. Vajra</b> Barolo, Serralunga d'Alba, Piemonte. Luigi Baudana. Wines Critic <b>95Pts.</b> Wine Advocate <b>95Pt.</b> James Suckling <b>97Pts.</b> Decanter <b>94Pts</b>	2021	100% Nebbiolo	Tinto
\$286	\$317	<b>Barolo DOCG Rocche Dell'Annunziata, Ratti</b> Rocche Dell'Annunziata, Piemonte.	2019	100% Nebbiolo	Tinto
\$259	\$287	<b>Barolo Serradenari DOCG, Ratti</b> Finca Cascina Sorello, Sarradenari en La Morra 500mtsnm, Piemonte.	2020	100% Nebbiolo	Tinto
\$130	\$144	<b>Barolo Bricco delle Viole DOCG, Cantina Marengo</b> Barolo Bricco DOCG, delle Viole, La Marra, Piemonte. Mario di Marengo	2020	100% Nebbiolo	Tinto
\$169	\$188	<b>Barolo Brunate DOCG, Cantina Marengo</b> Barolo Brunate DOCG, Piemonte. Mario di Marengo	2020	100% Nebbiolo	Tinto
\$312	\$346	<b>Barolo Brunate Riserva DOCG, Cantina Marengo</b> Barolo Brunate DOCG, Piemonte. Mario di Marengo	2018	100% Nebbiolo	Tinto
\$333	\$369	<b>Barolo DOCG Prapó BIO, Ceretto</b> Cru: Prapó, Serralunga d'Alba, Barolo DOCG, Piemonte. Federico Ceretto	2020	100% Nebbiolo	Tinto
\$182	\$202	<b>Barolo BIO, Ceretto</b> Barolo DOCG, Piemonte. Federico Ceretto	2018	100% Nebbiolo	Tinto
\$173	\$192	<b>Barolo BIO, Ceretto</b> Barolo DOCG, Piemonte. Federico Ceretto	2019	100% Nebbiolo	Tinto
\$293	\$325	<b>Barbaresco Gallina, Ceretto</b> Cru: Gallina, Barbaresco DOCG, Piemonte. Federico Ceretto	2021	100% Nebbiolo	Tinto
\$159	\$176	<b>Barbaresco, Ceretto</b> Barbaresco DOCG, Piemonte. Federico Ceretto	2018	100% Nebbiolo	Tinto
\$216	\$240	<b>Barbaresco DOCG Tulin, Pelissero</b> Barbaresco DOCG, Piemonte. Giorgio Pelissero	2016	100% Nebbiolo	Tinto
\$88	\$98	<b>Grüner Veltliner Erdelufgrasundreiben</b> Colinas de Edelgraben, Breitenbrunn Leithagebirge. Austria, Burgenland. Claus Preisinger. Viñedos de 41 años. 80% fermentación semicarbónica en ánforas de 1000Lts por 6 días y 20% fermentación carbónica c/ tallos: 100% en ánfora de 1000Lts por 6 días. Conservado 20 meses en barrica de 1000Lts. <b>Biodinámico.</b> Para beber entre 2026 y 2036.	2022	100% Grüner Veltliner	Blanco
\$55	\$61	<b>Kalkundkiesel Weiss, Claus Preisinger</b> Laderas de Austria, Burgenland. Claus Preisinger. Fermentación de las pieles 80% semicarbónica en cuba de acero por 4 días y 20% fermentación carbónica c/ tallos: 100% en depósito de hormigón por 4 días. Fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable. Madurado en huevo de hormigón 1000Lts 8 meses, en barrica de madera de 2000Lts y barrica de segunda mano 8 meses y luego en ánfora de 1000Lts por otros 8 meses. <b>Biodinámico.</b> Para beber entre 2023 y 2033.	2023	Grüner Veltliner 30% Muskateller 10% Weißburgunder 60%	Blanco
\$65	\$72	<b>Bonsai, Claus Preisinger</b> Austria, Neusiedlersee, Landwein aus Österreich. Claus Preisinger. Viñedo de 25 años, rendimiento 9000 plantas/hectárea. Cosecha manual. Fermentación espontánea. y Maloláctica. Fermentación de las pieles carbónica en cuba de fermentación abierta de 600 - 1200 Lts por 2 - 3 días el 100% del volumen. Sin filtrar. Envejecimiento en barrica de roble de	2022	100% Blaufränkisch	Tinto
\$72	\$79	<b>Fleurie Vieilles Vignes, Domaine Descombes</b> AOC Fleurie, Beaujolais, Borgogne. G. Descombes. <b>Orgánico/Natural</b>	2022	100% Gamay	Tinto
\$65	\$72	<b>Morgon Vieilles Vignes, Domaine Descombes</b> AOC Morgon, Cru Beaujolais, Borgogne. G. Descombes. <b>Orgánico/Natural</b>	2022	100% Gamay	Tinto
\$49	\$55	<b>Morgon Générique, Domaine Descombes</b> AOC Morgon, Beaujolais, Borgogne. G. Descombes. <b>Natural</b>	2023	100% Gamay	Tinto
\$108	\$119	<b>Les Terrasses, Alvaro Palacios</b> D.O. Ca. Priorat, Cataluña. Alvaro Palacios. Crianza de 12 meses en roble y bocoys franceses. <b>95 Pts.</b> R. Parker, <b>93 Pts.</b> Peñín	2022	60% Garnacha, 39% Cariñena, 1% Uvas blancas.	Tinto
\$60	\$67	<b>Pétalos, Descendients de J. Palacios</b> D.O. Bierzo. Alvaro Palacios y Ricardo Pérez. <b>93Pts</b> R. Parker, <b>92 Pts.</b> J. Suckling	2022	85-92% Mencía y Uvas blancas: Jerez, Valenciana y tintas locales.	Tinto
\$102	\$114	<b>Viñas Viejas de la Propiedad, Alvaro Palacios</b> D.O. Rioja, faldas de Sierras de Yerba. Alvaro Palacios. Crianza 10 a 18 meses en fudres, bocoys y barricas de roble francés. <b>94Pts</b> R. Parker, <b>94 Pts.</b> J. Suckling <b>95Pts.</b> Peñín. <b>Orgánico</b>	2021	Principalmente Garnacha tinta: aprox. 90-92%	Tinto
\$64	\$71	<b>UBE Miraflores, Cata 45</b> Marco de Jerez. Sanlúcar de Barrameda, Cadiz. Ramiro Ibañez. Las uvas son cosechadas a mano y prensadas en racimo completo en viejas botas (barricas), donde el mosto fermenta espontáneamente sin control de temperatura. Luego, el vino reposa nueve meses en las mismas botas, desarrollando un velo inicial de flor que persiste varios meses, lo que contribuye a su complejidad. Este proceso refleja el compromiso del enólogo por revivir las tradiciones vinícolas de Jerez y explorar a fondo las posibilidades que ofrece la albariza.	2024	100% Palomino Fino	Blanco
\$79	\$88	<b>Atlántida Blanco, Cía. De Vinos del Atlántico</b> Jerez. Alberto Orte. El vino se somete a un pigeage a pie durante la fermentación en depósitos de acero inoxidable y posteriormente se fermenta en barricas de roble de diversos tamaños con levaduras naturales. Se cría durante 12 meses en las mismas barricas sobre lías, sin battonage. Tras la crianza, el vino se trasiega a depósitos de acero inoxidable durante 5 meses de estabilización antes de ser embotellado.	2023	100% Vigiñega Blanca	Blanco
\$56	\$62	<b>Ojo Y Coillo, Riofrío Alto, Miguel Castro</b> Sierra de Montilla. Miguel Castro. Apenas 800 botellas de cepas viejas de Pedro Ximénez con crianza en bota de fino durante 12 meses. Se embotella sin clarificar ni filtrar, en un <b>proceso lo más natural posible.</b>	2023	95% Pedro Ximénez, 5% otras autóctonas	Blanco
\$59	\$66	<b>Las Uvas De La Ira, Vinícola Metridiana</b> DO Méntrida. Ramiro Ibañez. Procedente de viñedos viejos ubicados en El Real de San Vicente, en el Valle del Tiétar (Sierra de Gredos). Vino tinto de pueblo. Crianza en madera 10 meses en fudres. <b>Agricultura respetuosa</b>	2023	100% Garnacha Tinta	Tinto

\* Compra mínima US\$ 200.-

\*\* CONSULTAR COTIZACIÓN DEL DÓLAR

ENVÍOS no delivery

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS