



Metodos de Pago: QR *Todas las tarjetas de crédito y débito* / Transferencia Electrónica y Efectivo **10% Descuento**

ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA				
\$34.900	\$38.739	VICOMTE ROCHEBOÛET, Extra Brut Rosé, Cave Extrême	ROSE		ESPUMOSO
		Finca Atamisque, Tupungato, Valle de Uco. Primera fermentación en tanques de acero inoxidable seguida por una segunda fermentación tradicional en botella. En contacto con lías durante 12 meses. Estiba en botella 12 meses.	70% Chardonnay 30% Pinot Noir		
		CUYO			
		LA RIOJA I MENDOZA I SAN JUÁN			
\$19.000	\$21.090	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava	BLANC DE NOIR	2017	BLANCO
		Cristian Morelli. Altamira, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble frances de 2 uso. Crianza: de 8 a 10 meses en botella con corcho natural. <b>Partida Limitada de 1.200 botellas 92 PTS. TIM ATKIN</b>	70% Chenin, 20% Malbec 10% Moscatel de Alejandria		
\$22.500	\$24.975	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava	CABERNET FRANC	2018	TINTO
		Cristian Morelli. Altamira, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble frances de 2 uso. <b>Partida Limitada de 1.200 botellas</b>	100%		
\$22.500	\$24.975	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava	SANGIOVESE	2021	TINTO
		Cristian Morelli. Cordon del Plata, Tupungato, Valle de Uco. 10 meses en barricas de roble frances de 8 y 9 uso.	100%		
\$119.000	\$132.090	LAUREANO GOMEZ GRAN RESERVA, Laureano Gomez Winemaker	PINOT NOIR	2018	TINTO
		Laureano Gomez. Tunuyán, Valle de Uco. Micro vinificaciones en barricas de roble francés. Crianza durante 16 meses en las mismas barricas.	100%		
\$29.500	\$32.745	JUAN UBALDINI ALTAMIRA BLEND, Juan Ubaldini Wine and Co.	BLEND	2022	TINTO
		Juan Ubaldini. Paraje Altamirta, Valle de Uco. vinificación de baja intervención, respetuosa de lo que da la tierra. Cosecha manual en pequeñas cajas plásticas, Selección manual de racimos, Fermentación alcohólica y maceración post-fermentativa en pequeñas cubas durante 30 días. Crianza en roble francés (mix de nuevo y viejo) durante 12 meses. Vino levemente filtrado.	80% Malbec 20% Cabernet F.		
\$22.000	\$24.420	JUAN UBALDINI GUATALLARY MALBEC, Juan Ubaldini Wine and Co.	MALBEC	2022	TINTO

		Juan Ubaldini. De una parcela en el distrito de Gualtallary, situada a 1350 msnm se ubica este viñedo de suelos aluvionales, pedregosos, de baja retención. Cofermentación en vasijas de concreto trabajando la maceración de forma suave. La Crianza, el 80% en concreto y el 20% en barricas de 500 litros. Disfrutable 2023, buen potencial de guarda.	Malbec 90% – Syrah 10%		
\$17.500	\$19.425	<b>JUAN UBALDINI EL PERAL SEMILLÓN, Juan Ubaldini Wine and Co.</b> Juan Ubaldini. El Peral, Tupungato, Valle de Uco. De este viñedo implantado a mediados del siglo pasado, sobre un terreno de gran pendiente y formado por suelos aluvionales principalmente; se realiza una selección de una micro parcela en donde la pendiente es máxima y el rendimiento (kg/ha) es mínimo, para dar origen a este vino de parcela.	SEMILLÓN	2021	BLANCO
			100%		
\$13.500	\$14.985	<b>CASA AMBROSÍA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.. Fermentación en tanques de acero, crianza en piletas de cemento. <b>6.149 Botellas producidas</b>	SAUVIGNON BLANC	2024	BLANCO
			100%		
\$24.400	\$27.084	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.. 15 meses en barricas de roble francés usado y 9 meses en botella. <b>45.000 Botellas producidas</b>	MALBEC	2022	TINTO
			100%		
\$24.400	\$27.084	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas francesas usadas y al menos 9 meses en botella. <b>4.057 Botellas Producidas</b>	CABERNET FRANC	2021	TINTO
			100%		
\$24.400	\$27.084	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Finca Ambrosía bloques 4 y 6, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto, añejado por 12 meses en barricas usadas de roble francés y 6 meses en botella. <b>6.978 Botellas Producidas. 93Pts. James Suckling</b>	CABERNET SAUVIGNON	2022	TINTO
\$24.400	\$27.084	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Finca Ambrosía bloques 12 y 13, Tupungato, Valle de Uco. Fermentado en piletas de concreto y añejado en tanques de acero inoxidable y 12 meses en barricas usadas de roble francés <b>5.894 Botellas Produccion</b>	CHARDONNAY	2023	BLANCO
			100%		
\$45.700	\$50.727	<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas y 9 meses en botella <b>9.634 Botellas Producidas</b>	CABERNET FRANC	2020	TINTO
			100%		
\$82.100	\$91.131	<b>GRAND CRU BLEND, Finca Ambrosía</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas deroble. 24 meses en barricas francesas de tostado medio. 12 meses en piletas de concreto y 14 meses en botella antes de su lanzamiento al mercado. <b>Producción 4.578 botellas.</b>	BLEND	2019	TINTO
\$82.100	\$91.131	<b>GRAND CRU MALBEC, Finca Ambrosía</b> Matías Macías.Finca Ambrosia bloque 4, Los Monjes, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación Espontánea con levaduras indígenas. Crianza de 18 a 24 meses en barricas de 500 litros de roble francés. <b>Producción 3.597 botellas.</b>	MALBEC	2019	TINTO
			100%		
\$37.000	\$41.070	<b>MENDEL, Mendel Wines</b> Roberto de La Mota. Finca Remota, Paraje Altamira en Valle de Uco. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas ⅓ son nuevas, ⅓ de segund uso y ⅓ de tercer uso.	CABERNET FRANC	2021	TINTO
			100% Cabernet F.		
\$28.000	\$31.080	<b>MENDEL, Mendel Wines</b> Roberto de La Mota. Finca Drummond en Luján de Cuyo. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas ⅓ son nuevas, ⅓ de segund uso y ⅓ de tercer uso.	MALBEC	2021	TINTO
			100% Malbec.		
\$62.000	\$68.820	<b>UNUS, Mendel Wines</b>	BLEND	2020	TINTO

		Roberto de La Mota. Finca Drummond y Finca de Los Andes en Luján de Cuyo y Altamira en Valle de Uco. -Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.	Malbec 65 % Cabernet S. 25 % Petit V.10 %		
\$95.000	\$105.450	<b>CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña</b>	<b>CABERNET FRANC</b>	2019	TINTO
Caja x 3 Bot		Producido por Rodrigo Calderon. Uno de los viñedos mas sigulares del Valle de Uco a 1.470 mt trabajado por la Familia Pelegrina.Fermentado & criado en roble bourguignon de 600 lts. durante 18 meses. Reposo 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella . Su potencial de envejecimiento es elevado. <b>1.100 Botellas</b>	85% Cabernet Franc 15% Malbec		
\$150.000	\$166.500	<b>CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña</b>	<b>CHARDONNAY</b>	2019	BLANCO
		Matías Michelini - Rodrigo Calderon. Las uvas provienen de un viñedo de Albo, Gualtallary a 1330 msnm. regado por agua de la cordillera y plantada en 2010. Solo 1 botella por planta. Las uvas van directamente a una barrica usada de 500lt. donde se depalillado a mano y fermenta con levaduras indígenas. Vinificación como en Borgoña con mucho bastonnage. El vino pasa 2 años en madera y luego 2 años en botella. <b>12,5° Alcohol Solo 500 Botellas</b>	100%		
\$105.000	\$116.550	<b>MERO BIANCO, Bira Wines</b>	<b>MALVASÍA</b>	N/V	BLANCO
Caja x 3 Bot		Federico Isgró. Espaldero, plantado en 1964 – La Arboleda, Tupungato. Fermentación alcohólica en hormigón a baja temperatura y en presencia de sus pieles. Desvine a barricas promoviendo el desarrollo de velo de la flora microbiana nativa de viñedo y bodega, donde se mantuvo durante 12 meses. Luego de ese periodo se trasegó y regresó a una barrica nueva de 500L de roble francés para su crianza durante otros 12 meses, completándola con un componente de la siguiente añada (2023).. <b>11.9 % Alcohol. 650 Botellas</b>	100%	Non Vintage	
\$105.000	\$116.550	<b>MERO PRIMO, Bira Wines</b>	<b>SYRAH</b>	2022	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgró. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, parral, plantado en 1978. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso, todas de 500L. <b>650 Botellas</b>	100%		
\$95.000	\$105.450	<b>PASTORAL, Bodega Pastoral</b>	<b>MALBEC</b>	2022	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgró. 90% Malbec - Las Compuertas – Año De Plantación, 1929 Y 10% Cabernet Franc – Gualtallary – Año de Plantación 1991. Criado durante 14 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso. <b>1.800 Botellas.</b>	90% Malbec 10% Cabernet F.		
\$110.000	\$122.100	<b>PASTORAL, Bodega Pastoral</b>	<b>MALBEC</b>	2021	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgró. 60% Malbec - Las Compuertas – Año De Plantación, 1929 30% Malbec - Vistalba – Año de Plantación, 1924 10% Cabernet Franc – Gualtallary – Año de Plantación 1991. Criado durante 14 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso. <b>1.800 Botellas.</b>	90% Malbec 10% Cabernet F.		
\$45.000	\$49.950	<b>LA GREY de Pastoral</b>	<b>MALBEC</b>	2022	TINTO
		Federico Isgró. Finca Pastoral, 1955, Las Compuertas, Luján de Cuyo. Despalillado sin molienda. Fermentación en pequeñas vasijas de hormigón. 100% del vino es criado durante 12 meses en barricas de roble francés usadas.	100%		
\$70.000	\$77.700	<b>INSEPARABLE, Per Se</b>	<b>MALBEC</b>	2022	TINTO
		David Bonomi - Edgardo del Popolo. Parcela Central del Viñedo Clasico Monasterio - Suelos Aluviales y Calcareos - Gualtallary, Mendoza 1450 msnm. 12 meses en piletas de cemento, <b>13840 botellas.</b>	100%		
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen</b>	<b>CABERNET FRANC</b>	2023	TINTO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%		
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, BLANCO DE JARDÍN, TORRONTÉS CENTENARIO, Bodega del Carmen</b>	<b>TORRONTÉS</b>	2023	BLANCO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas y tanque de acero inoxidable.	100%		
\$65.000	\$72.150	<b>LAS BASES, Raquis</b>	<b>MALBEC</b>	2022	TINTO

		Andres Vignoni. Tinto regional de base malbec, elaborado con uvas originarias de viñedos viejos de Luján de Cuyo y plantaciones de edad variable de Valle de Uco, que van desde Las Compuertas, pasando por Agrelo, Gualtallary, San Pablo, Chacayes, hasta Altamira 20 meses en barricas francesas, ceramica italiana y foudres austriacos-	100%		
\$38.000	\$42.180	<b>ANTES, Tan Solo Vino</b>	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot		Mono Vignoni. Las Compuertas, Luján de Cuyo. Luego de al cosecha manual, los racimos son llevados a al bodega donde se despalilla y se encuba en pequeños fermentadores de 500 y 1000 kilos. La fermentación es espontánea (levaduras indígenas) yal maceración total es de 21 días. Luego se prensa y se pasa a barricas para continuar su crianza. 17 meses de crianza en barricas de roble francés (10% es roble de primer uso). Embotellado a fines de septiembre de 2022. Sin filtrar ni clarificar. <b>Solo 1000 Botellas.</b>	92% Malbec 8% Cabernet S.		
\$38.000	\$42.180	<b>DESPUÉS, Tan Solo Vino</b>	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot		Mono Vignoni. Valle de Uco, Malbec proveniente de Chacayes, lugar que brilla por su frescura, crocancia y profundidad. En tanto que el Cababernet Franc proviene del viñedo Kondor en Gualtallary aportando a este assamblage herbalidad, energía y textura. Cosecha manual y despalillado. Fermentación espontánea con levaduras indígenas, luego de su maceración se prensa y se pasa a barricas para continuar con su crianza. Ésta se realiza durante 17 meses en barricas de roble frnacés (15% de primer uso) . Embotellado a fines de septiembre de 2022 sin filtrar ni clarificar. <b>Solo 2.800 Botellas</b>	78% Malbec 22% Cabernet F.		
\$32.500	\$36.075	<b>WEINERT</b>	CHENIN BLANC	2023	BLANCO
		Hubert Weber. Algarrobal, Las Heras, parral de 50 años. Con una crianza de 12 meses en toneles de roble francés de 5300L, el Weinert Chenin Blanc adquiere una complejidad y profundidad incomparables.	100%		
\$38.000	\$42.180	<b>MANCOLLO, Mancollo</b>	BONARDA	2023	TINTO
		Santiago Vignoni. Montecaseros, San Martín,Mendoza.	100%		
\$24.000	\$26.640	<b>LA CAYETANA, La Cayetana</b>	PEDRO XIMENEZ	2023	BLANCO
		Eduardo Soler. Pedro Ximenez: Ubicado en el distrito de Gustavo André, Departamento de Lavalle, a 560 m.s.n.m., parral de 20 años plantado sobre pie franco con riego tradicio- nal por manto, manejo sustentable. 10% Trivarietal: Uvas provenientes de la I G Los Chacayes, en el Valle de Uco, a 1.100 m.s.n.m. Fermentación: Levadura nativa, en recipiente de concreto crudo de 5.000L L, por 21 días, sin contacto pelicular. Crianza: 100% en huevo de concreto, sobre lías, 50% por 6 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontanea.	90% Pedro Ximenez (Criolla Blanca) 10% Gewürztraminer Viognier + Semillón		
\$30.900	\$34.299	<b>LA CAYETANA, La Cayetana</b>	PINOT NOIR	2021	TINTO
		Eduardo Soler. Uvas de Los Chacayes, Valle de Uco. Este Syrah recibe una crianza de 12 meses en barricas usadas y resulta un vino fragante de perfil especiado y frutal con tonos florales. Fermentación: Levadura nativa, en barrica de roble francés de 400 L, por 28 días, 50% racimo entero. Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontanea.	100%		
\$24.000	\$26.640	<b>LA CAYETANA, MEZCLA DE TINTAS, La Cayetana</b>	BLEND	2021	TINTO
		Eduardo Soler. Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco a 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas por hectárea. Espaldera bajo. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande. Maceración: en frio con 10% de racimo entero Fermentación: Levadura nativa, por 28 días, en recipiente de concreto de 5.000L. ( las variedades fueron cofermentadas). Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontanea.	20% Cabernet Franc, 40% Syrah, 40% Merlot -		
\$20.000	\$22.200	<b>ROSA DI ROSSO, Bira Wines</b>	BLEND	2024	ROSADO
		Federico Isgró. Valle de Uco. La Arboleda, Tupungato -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta, San Carlos - Syrah (Espaldadero 1965). Prensado directo de ambas variedades por separado, para luego realizar la co-fermentación de los mostos a 13º, 50% en acero inoxidable 50% en huevos de concreto. Crianza en acero inoxidable y hormigón con una constante suspensión de las borras finas por 4 meses.	Sangiovese 60% Syrah 40%		
\$25.000	\$27.750	<b>BIANCO D'UCO, Bira Wines</b>	MALVASÍA	2024	BLANCO

		Federico Isgró. La Arboleda, Tupungato, Valle de Uco. Espaldadero bajo plantado en 1964. Prensado directo del 70% el 30% restante fermentado con pieles. Una parte se fermenta en barricas de roble frances nuevas hasta su finalización. Crianza sobre lías con bastonnages frecuentes tanto en barrica como en tanque durante 4 meses previos a su corte y posterior embotellado. <b>11,8° Alcohol</b>	100%		
\$62.500	\$69.375	<b>BIANCO D`UCO, Bira Wines MAGNUM 1.5 Lts.</b>	MALVASÍA	2023	BLANCO
		Federico Isgró. La Arboleda, Tupungato, Valle de Uco. Espaldadero bajo plantado en 1964. Prensado directo del 70% el 30% restante fermentado con pieles. Una parte se fermenta en barricas de roble frances nuevas hasta su finalización. Crianza sobre lías con bastonnages frecuentes tanto en barrica como en tanque durante 4 meses previos a su corte y posterior embotellado.	100%		
\$20.000	\$22.200	<b>ROSSO D`UCO, Bira Wines</b>	BLEND	2021	TINTO
		Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta - Syrah (Espaldadero 1992) y Merlot (Espaldadero 2000). Fermentación de granos enteros por separado en pequeñas piletas de hormigón. 40% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble frances usadas.	70% Sangiovese 20% Syrah 10% Merlot		
\$33.000	\$36.630	<b>BRUNETTO, Bira Wines</b>	BLEND	2020	TINTO
		Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta - Syrah (Espaldadero 1992) y Merlot (Espaldadero 2000). Fermentación de granos enteros de Sangiovese en pequeñas piletas de hormigón. Merlot y Syrah co-fermentados en pequeños bins. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble frances 15% nuevas, resto usadas, todas de 500Lts.	80% Sangiovese 10% Merlot 10% Syrah		
\$49.000	\$54.390	<b>TANO, Bira Wines</b>	BLEND	2021	TINTO
		Federico Isgró. Malbec, espaldero, plantado en 1992 - Gualtallary Sangiovese, parral, plantado en 1967 - La Arboleda Syrah, parral, plantado en 1947 - La Consulta Merlot, Parral, plantado en 1947 - La Consulta. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso, todas de 500L.	40% Malbec, 40% Sangiovese, 15% Syrah, 5% Merlot		
\$68.000	\$75.480	<b>BIN OTTO, Bira Wines</b>	BLEND	2020	TINTO
		Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Espaldadero 1967), La Consulta - Syrah y Merlot (Parrales 1947). Fermentación de las tres variedades en bins abiertos, microvinificados. Suaves pisoneso y mojadodel sombrero, infusionado. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble frances, 50% nuevas, 50% segundo uso, todas de 500Lts.	90% Sangiovese 7% Merlot 3% Syrah		
\$31.100	\$34.521	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES, PIEL DE SAUVIGNON</b>	SAUVIGNON BLANC	2024	TINTO
		Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. El proceso de maceración prefermentativa provoca una gran complejidad en este Sauvignon Blanc. Líquido, pieles y granos enteros reposan durante cuatro días para activar la flora nativa y así lograr una fermentación más potente.	100%		
\$28.100	\$31.191	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES</b>	CABERNET FRANC	2021	TINTO
		Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Fermentación alcohólica con levaduras nativas, 10 % de racimo entero, fermentación maloláctica espontanea, conservación en barriles de 500 litros durante 6 meses.	100%		
\$55.000	\$61.050	<b>QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer.</b>	BLEND	2023	BLANCO
		Gustavo Rearte. Tupungato, Valle de Uco. El Chardonnay de Gualtallary, el Semillon proviene del Peral, Tupungato. El Sauvignon Blanc de Chacayes y fue fermentado en ánforas. El Semillón en tanques de acero inoxidable. El Chardonnay fermentado un 20% en barricas de roble francés de 1er uso, el 75% en barricas de 2do y 3er uso y 5% en ánfora luego envejecido por 12 meses en barricas de 2do y 3er uso. <b>8.500 Botellas 94Pts. James Suckling 94Pts. Tim Atkin</b>	56% Chardonnay -26% Semillon - 18% Sauvignon Blanc		
\$26.000	\$28.860	<b>QUIMERINO BLANCO, Achaval Ferrer.</b>	BLEND	2023	BLANCO
		Gustavo Rearte. Los Chacayes, Valle de Uco. Cada cepa fue fermentada por separado en tanques de acero inoxidable.	90% Sauvignon Blanc 10% Roussanne Marsanne		

\$33.000	\$36.630	<b>TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña.</b> Pryecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Cofermentación en concreto.	BLEND	2020	TINTO
\$45.000	\$49.950	<b>SCHISTOS POSITIVOS, Vino de Climat. Cru de Montaña.</b> Pryecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Las uvas se vinifican de manera natural con levadura indígena directamente en barricas viejas de 1000 lt. Luego de 18 meses el vino reposa en cemento y se embotella con un filtrado suave.	CABERNET FRANC	2019	TINTO
\$60.200	\$66.822	<b>EDAD MEDIA TINTO, Altar Uco.</b> Juan Pablo Michelini, Gualtallary, Valle de Uco. Su crianza en barricas de roble francés de 500 litros por 12 meses lo estructura, mientras que el posterior paso por ánforas de cemento de 3.000 litros durante 12 meses le aporta calma, quietud y armonía. Finalmente, el corte reposa un año en botellas. <b>Producción 5.500 botellas. 93 + Pts. Robert Parker</b>	BLEND	2018	TINTO
\$295.000	\$327.450	<b>EDAD MEDIA BLANCO, Altar Uco DOBLE MAGNUM 3 Lts.</b> Juan Pablo Michelin, Gualtallary, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso - Estiba: 12 meses. 5.500 botellas.	BLEND	2019	BLANCO
\$26.000	\$28.860	<b>ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer.</b> Gustavo Rearte, Perdriel (Lujan de Cuyo), Medrano: (Junín), Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco). 9 meses en barricas de roble francés.	MALBEC	2020	TINTO
\$60.100	\$66.711	<b>EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna.</b> A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>96 Pts</b>	CABERNET F.	2018	TINTO
\$220.000	\$244.200	<b>EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna.</b> A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>100 Pts Robert Parker / 100 Pts. Suckling</b>	CABERNET F.	2019	TINTO

#### PATAGONIA

#### LA PAMPA I NEUQUÉN I RÍO NEGRO I CHUBUT

\$59.900	\$66.489	<b>BARDA, Bodega Chacra.</b> Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. Se fermenta a bajas temperaturas en tanques de hormigón 40% con levaduras autóctonas y 60% en barricas de roble francés ( 10% nuevas) durante 9 meses. <b>100% natural y sin filtrar</b>	PINOT NOIR	2021	TINTO
\$119.000	\$132.090	<b>LUNITA, Bodega Chacra.</b> Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. 50% de la extracción se realiza en barricas de roble usadas y el 50% restante se fermenta en cemento. Crianza 11 meses en tanques de hormigón. <b>100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.</b>	PINOT NOIR	2022	TINTO
U\$s 330,- Consultar cotización del día.	U\$s 366,- Consultar cotización del día.	<b>SIN AZUFRE, Bodega Chacra.</b> Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. En barricas de 600L, la fermentación se inicia espontáneamente del día 3 al 5 de maceración. Al final del ciclo de fermentación (normalmente de 15 a 21 días), el mosto se coloca en barricas usadas durante 11 meses, sin inclusión de vino prensado. <b>100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.</b> Crianza 1 mes en depósitos de hormigón para un 46% y un 54% 11 meses en barrica de roble francés	PINOT NOIR	2022	TINTO

#### OTRAS REGIONES

\$34.000	\$37.740	<b>LE PETIT PAS, Mas D'en Janeil</b>	BLEND	2017	TINTO
----------	----------	--------------------------------------	-------	------	-------

Françoise Lurton, AOP Côtes du Roussillon, **Francia** Madurando en cubas de hormigón para preservar los aromas de frutas rojas y garriga.

50% Grenache, 27% Syrah, 18%  
Carignan, 5% Mourvèdre

\* Compra mínima **6** botellas o **\$200.000,-**

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

PEDIDOS: **WA** 116976-1010 - [VB@valtinobottega.com](mailto:VB@valtinobottega.com) @ValentinoBottega

**ENVÍOS no delivery**

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS