



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

ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA				
\$31.400	\$34.854	PASAJE NÓBREGA, PÉTILLANT NATUREL, Chardonnay		2023	ESPUMOSO
		Pasaje Nobrega es el proyecto de Christian Mallia en Paraje Altamira, donde trabaja en recuperar un viñedo de 25 años plantado con Chardonnay, “la perla blanca en un mar de tintas” como lo describe	100% Chardonnay		
\$34.900	\$38.739	VICOMTE ROCHEBOÜET, Extra Brut, Cave Extrême			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

\$90.000	\$99.900	SUPERUCO GUALTALLARY, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino	BLEND	2019	TINTO
		Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Finca 79 Tupungato Winelands, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza 1400 msnm. El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble de 225 litros de diversos usos. Por último se embotella sin filtrar. Partida Limitada de 1500 botellas. 96 Pts. Robert Parker. Orgánico y biodinámico.	60% Malbec 40% Cabernet Franc.		
\$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.		
\$17.500	\$19.425	JUAN UBALDINI EL PERAL SEMILLÓN, Juan Ubaldini Wine and Co.	SEMILLÓN	2021	BLANCO
		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.	100%		
\$27.300	\$30.303	SELECIÓN DE LA CAVA, Cantina No tradicional.	TOCAI FRIULANO	2021	BLANCO
		Sebastián Bisole. La Consulta, Valle de Uco. Fermentación 100% racimo entero con levaduras indígenas. Mceración carbónica y fermentación en recipiente cerrado hasta el final. Luego se prensa y se lleva a barricas de 3er uso con borras gruesas, dónde realiza la maloláctica y se crie por 12 meses. Guarda en botella por 12 meses. Producción 600 botellas	100%		
\$27.300	\$30.303	SELECIÓN DE LA CAVA, Cantina No tradicional.	NEBBIOLO	2021	TINTO
		Sebastián Bisole. La Consulta, Valle de Uco. Fermentación 100% racimo entero con levaduras indígenas. Mceración carbónica y fermentación en recipiente cerrado hasta cumplir los 30 días, se destapa y se prensa para que termine de fermentar y se críe en barricas de 3er uso por 12 meses. Guarda en botella por 12 meses. Producción 600 botellas	100%		
\$27.300	\$30.303	SELECIÓN DE LA CAVA, Cantina No tradicional.	BLEND	2021	TINTO

		Sebastián Bisole. La Consulta, Valle de Uco. Fermentación 100% racimo entero con levaduras indígenas. Mceración carbónica y fermentación en recipiente cerrado hasta cumplir los 30 días, se destapa y se prensa para que termine de fermentar y se críe en barricas de 3er uso por 12 meses. Guarda en botella por 12 meses. Producción 600 botellas	40% Rondinella 40% Corvina 20% Molinara		
\$58.700	\$65.157	BAJO LLAVE, Cantina No tradicional.	VERDICCHIO	2021	BLANCO
		Sebastián Bisole. La Consulta, Valle de Uco. Cosecha en cajas de 18kg, doble línea de selección de racimos. Prensado y fermentación en ánforas de cerámica. Desde la molienda al principio de fermentación se realizan movimientos prolongados a baja temperatura, entre 4 a 5 veces por día, una vez que se llega a 5 baumé solo se trabajan las borras. Se guarda en barrica con 1 baumé para que termine el proceso de fermentación dentro de ela. Guarda en botella por 24 meses. Producción 600 botellas	100%		
\$28.500	\$31.635	NODO AIRE, Nodo Vinos.	PINOT NOIR	2024	TINTO
		Matías Macías. Gualtallary, Valle de Uco. Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble. Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble. Solo 2.200 botellas.	100%		
\$28.500	\$31.635	NODO AGUA, Nodo Vinos.	CHARDONNAY	2023	BLANCO
		Matías Macías. Gualtallary, Valle de Uco. Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble.Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble. Solo 2.200 botellas.	100%		
\$28.500	\$31.635	NODO ETHER, Nodo Vinos.	BLEND	2024	BLANCO
		Matías Macías. 80% Chardonnay Gualtallary, 14% Sauvignon Blanc La Carrera, 3% Semillon Los Árboles y 3% Chenin Agrelo. Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble.Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble.	80% Chardonnay 14% Sauvignon Blanc 3% Semillon 3% Chenin		
\$51.000	\$56.610	PRECIOSO, Finca Ambrosía.	CABERNET SAUVIGNON	2021	TINTO
		Matías Macías.Finca Ambrosía boque 3, 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 6.978 Botellas Producidas 94Pts. James Suckling	100%		
\$51.000	\$56.610	PRECIOSO, Finca Ambrosía.	CHARDONNAY	2023	BLANCO
		Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas y 12 meses en botella 2.095 Botellas Producidas 92Pts. James Suckling	100%		
\$36.000	\$39.960	FLECHA DE LOS ANDES, GRAN MALBEC, Flecha de los Andes	MALBEC	2021	TINTO
		Pablo Richardi.Pablo Richardi. Vista Flores, Valle de Uco. Cosecha manual a fines de Marzo y Abril 2019. Selección de granos antesy después del descobajado. Los tanques se llenan con la uva por simple gravedad. Vinificación tradicional con remontajes diarios en tanque de acero inoxidable. Maceración durante 25 días. Fermentación: 15/20 días a 24-28°C. Fermentación maloláctica espontánea. Crianza: 1/3 en foudre francés nuevo (25 hl), 1/3 en barricas de segundo uso, 1/3 en tanques de acero inoxidable. Duración: 18 meses.			
\$36.000	\$39.960	FLECHA DE LOS ANDES, CABERNET FRANC, Flecha de los Andes	CABERNET FRANC	2021	TINTO
		Pablo Richardi. Vista Flores, Valle de Uco. Selección de granos antes y después del descobajado. Los tanques se llenan con la uva por simple gravedad. Vinificación tradicional con remontajes diarios en tanque de acero inoxidable. Maceración durante 25 días. Fermentación: 15/20 días a 24-28°C. Fermentación maloláctica espontánea. 100% en foudre francés (25 hl) Duración: 14 meses.	100%		
\$86.200	\$95.682	FLECHA DE LOS ANDES, GRAN CORTE, Flecha de los Andes	BLEND	2020	TINTO
		Pablo Richardi, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.Vinificación: Los tanques se llenan con la uva por simple gravedad. Temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. Fermentación malo-láctica espontánea en barricas. Crianza 100% en barricas nuevas de roble francés. Duración: debido a su gran estructura tánica, este vino necesita 18 meses en barricas para refinar sus taninos sin perder cuerpo. 94Pts. James Suckling 94Pts. Tim Atkin	55%Malbec 40% Cabernet Franc 5% Syrah		
\$37.000	\$41.070	MENDEL, Mendel Wines	CABERNET FRANC	2021	TINTO
		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.	100% Cabernet F.		
\$33.500	\$37.185	MENDEL, Mendel Wines	MALBEC	2021	TINTO
		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.	100% Malbec.		
\$95.000	\$105.450	CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña	CABERNET FRANC	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. Reposa 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella . Su potencial de envejecimiento es elevado. 1.100 Botellas	85% Cabernet Franc 15% Malbec		
\$150.000	\$166.500	CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña	CHARDONNAY	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. 12,5° Alcohol Solo 500 Botellas	100%		
\$105.000	\$116.550	MERO BIANCO, Bira Wines	MALVASÍA	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 presen- cia 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).. 11.9° Alcohol. 650 Botellas	100%	Non Vintage	
\$105.000	\$116.550	MERO PRIMO, Bira Wines	SYRAH	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. 650 Botellas	100%		
\$95.000	\$105.450	PASTORAL, Bodega Pastoral	MALBEC	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. 1.800 Botellas.	90% Malbec 10% Cabernet F.		
\$110.000	\$122.100	PASTORAL, Bodega Pastoral	MALBEC	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. 1.800 Botellas.	90% Malbec 10% Cabernet F.		
\$45.000	\$49.950	LA GREY de Pastoral	MALBEC	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%		
\$30.000	\$33.300	PASAJE NÓBREGA, PÉTILLANT NATUREL, Chardonnay	CHARDONNAY	2023	ESPUMOSO
		Pasaje Nobrega es el proyecto de Christian Mallia en Paraje Altamira, donde trabaja en recuperar un viñedo de 25 años plantado con Chardonnay, “la perla blanca en un mar de tintas” como lo describe	100%		
\$29.200	\$32.412	NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen	MALBEC	2022	TINTO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%		
\$29.200	\$32.412	NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen	CABERNET FRANC	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	NIDO DEL TIGRE, RIPASSO DAL GIARDINO, Bodega del Carmen	MALBEC	2023	TINTO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm.Tras la fermentación del vino blanco passito, se recuperan ls pieles y se las re- fermentan junto al malbec de un sector muy especial: el viñedo del jatdín de la casona, dando así un vino con cuerpo e intensidad. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	MALBEC / TORRONTÉS		
\$80.000	\$88.800	PASSITO, Bodega del Carmen	TORRONTÉS	2022	
		Federico Isgró. Paraje Hilario, Valle de Calingasta, San Juan. “NUESTRA PROPIA INTERPRETACIÓN DE UNA TÉCNICA DE VINIFICACIÓN ANCESTRAL Y UVAS COSECHADAS EN SU PUNTO EXACTO PARA LOGRAR UN VINO SECO, COMPLEJO Y DE UNA ACIDEZ VIBRANTE. DESHIDRATACIÓN NATURAL PARCIAL Y CONTROLADA EN CAÑIZOS DE LOS RACIMOS DE TORRONTÉS SANJUANINO PROVENIENTES DE UN VIÑEDO MUY ANTIGUO UBICADO EN PARAJE HILARIO DE NUESTRO VALLE DE CALINGASTA. FERMENTACIÓN CON LEVADURA NATIVAS. SIN PIELES Y POSTERIOR CRIANZA DE 14 MESES EN CLAYVER DE CERÁMICA Y BARRICAS DE 500 LITROS DE ROBLE FRANCÉS. ES UN VINO SIN FILTRAR Y DE BAJA INTERVENCIÓN, POR LO QUE PUEDE CONTENER SEDIMENTOS	100%		
\$29.200	\$32.412	NIDO DEL TIGRE, BLANCO DE JARDÍN, TORRONTÉS CENTENARIO, Bodega del Carmen	TORRONTÉS	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%		
\$29.200	\$32.412	NIDO DEL TIGRE, ROSE DEWITT BUKATER, Bodega del Carmen	MALBEC	2024	ROSADO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm.Prensa a racimo entero.. Co-fermentan en tranque de acero inoxidable rondando los 13°C, con un 10% de escobajo. Levaduras del viñedo. Crianza en tanques de acero inoxidable durante 8 meses.	90% Malbec 10% Cabernet Franc		
\$44.000	\$48.840	HISTERIA, by Eugenia Luka & Matias Michelini	SAUVIGNON BLANC		BLANCO
Caja x 3 Bot		E. Luka & M. Michelini. Gualtallary, Tupungato,1200 msnm. Suelos de origen aluvional. Suelos de origen Aluvional.Cosecha: Febrero Fermentación: Ánforas de arcilla italiana de 500 litros. Alcohol: 12% Crianza: 12 meses en las mismas ánforas con sus borras. Solo 700 botellas Únicas e Irrepetibles	100%		
\$65.000	\$72.150	LAS BASES, Raquis	MALBEC	2022	TINTO
Caja x 3 Bot		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-	Malbec y Cabernet S.		
\$199.000	\$220.890	LOS PARAJES, Raquis de Gualtallary	MALBEC	2022	TINTO
Caja x 2 Bot		Andres Vignoni. Elaboramos 6 microvinificaciones abiertasde las zonas de Monasterio y Albo. De estos 7 lotes, 5 son Malbecs de distintas selecciones y uno es cabernet franc (8% del vino final). De este modo interpretamos y reflejamos el espíritu del lugar. Aproximadamente el 30% se cría en cerámica italiana y el resto en barricas de 225 y 500 litros de roble francés de distintos usos. Sin clarificar ni filtrar. 2796 botellas producidas	Malbec y 8% Cabernet F.		
\$50.000	\$55.500	LA NAVE VA, MALBEC SIN SULFITOS, Canopus	MALBEC	2022	TINTO
		Gabriel Dvoskin. Finca Canopus Cuartel 3 – Pampa El Cepillo, Valle de Uco. 100% Malbec. Orgánico Certificado (Letis) Crianza: 6 meses en barricas de roble de diversos usos de 225 litros Graduación Alcohólica: 12,5% Producción: 2.300 Botellas.	100%		
\$32.000	\$35.520	CANOPUS BLANCO, VIÑAS VIEJAS	SEMILLÓN	2022	BLANCO
		Gabriel Dvoskin. La Consulta; Valle de Uco. El vino se elabora con cosecha manual, fermenta con pieles durante 10 días y luego pasa 9 meses en contenedores de concreto. Este vino presenta aromas de membrillo, pera y algo cítrico, y acidez media.	100%		
\$24.000	\$26.640	LA CAYETANA, La Cayetana	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		
\$24.000	\$26.640	LA CAYETANA, MEZCLA DE TINTAS, La Cayetana	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 -		
\$22.000	\$24.420	ROSA DI ROSSO, Bira Wines	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	BIANCO D'UCO, Bira Wines	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. 11,8º Alcohol	100%		
\$62.500	\$69.375	BIANCO D'UCO, Bira Wines MAGNUM 1.5 Lts.	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	ROSSO D'UCO, Bira Wines 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.	BLEND	2021	TINTO
\$33.000	\$36.630	BRUNETTO, Bira Wines 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.	BLEND	2020	TINTO
\$33.100	\$36.741	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES, PIEL DE SAUVIGNON 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.	SAUVIGNON BLANC	2024	TINTO
\$3.033	\$3.367	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES 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.	CABERNET FRANC	2021	TINTO
\$55.000	\$61.050	QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte. Tupungato, Valle de Uco. El Chardonnay de Gualtallary, el Semillon poviene del Peral, Tupungato. El Sauvignón 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% enánfora luego envejecido por 12 meses en barricas de 2do y 3er uso. 8.500 Botellas 94Pts. James Suckling 94Pts. Tim Atkin	BLEND	2023	BLANCO
\$26.000	\$28.860	QUIMERINO BLANCO, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte. Los Chacayes, Valle de Uco. Cada cepa fue fermentada por separado en tanques de acero inoxidable.	BLEND	2023	BLANCO
\$33.000	\$36.630	TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña. Pryecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Cofermentación en concreto.	BLEND	2020	TINTO
\$45.000	\$49.950	SCHISTOS POSITIVOS, Vino de Climat. Cru de Montaña. Pryecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Las uvas se vinifican de manera natural con levadura indigena 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
\$295.000	\$327.450	EDAD MEDIA BLANCO, Altar Uco DOBLE MAGNUM 3 Lts. 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
\$220.000	\$244.200	EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna. A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. 100 Pts Robert Parker / 100 Pts. Suckling	CABERNET F.	2019	TINTO
PATAGONIA					
LA PAMPA I NEUQUÉN I RÍO NEGRO I CHUBUT					
\$99.000	\$109.890	OTRONIA, Pinot Noir Pablo Murgia. Sarmienyo, Chubut. Uvas provenientes de parcelas seleccionadas de los viñedos Paico y Sierra Silva que refleja la expresión más profunda y pura del terruño de Otronia. Las uvas fueron cosechadas el 15 (Paico) y2 (Sierra Silva) de marzo y fermentadas en cuba de roble francés, utilizando la técnica de vinificación de racimo entero al 30-40%. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, el vino fue criado en fudres de roble francés sin tostar durante 22 meses. 96Pts. Descorchados 96Pts Decanter	PINOT NOIR	2022	TINTO
Caja x 3 Bot			100%		
\$99.000	\$109.890	OTRONIA, Malbec Pablo Murgia. Sarmienyo, Chubut. Viñedo Sierra Silva, caracterizado por un suelo típico de origen fluvial compuesto por una matriz de pequeños cantos rodados esféricos de baja granulometría (de 1 a 3 cm), dispuestos sobre un sistema areno-arcilloso. Cosechado a finales de marzo, fermentado en huevo de hormigón y luego criado durante 22 meses en tonel de roble francés sin tostar. 98Pts. Descorchados	MALBEC	2022	TINTO
Caja x 3 Bot			100%		

\$59.900	\$66.489	BARDA, Bodega Chacra. 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. <i>100% natural y sin filtrar</i>	PINOT NOIR	2021	TINTO
\$119.000	\$132.090	CHACRA 55, Bodega Chacra. 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. <i>100% natural y sin filtrar</i> Orgánico y biodinámico.	PINOT NOIR	2024	TINTO
U\$s 330,-	U\$s 366,-	SIN AZUFRE, Bodega Chacra. 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. <i>100% natural y sin filtrar</i> Orgánico y biodinámico. Crianza 1 mes en depósitos de hormigón para un 46% y un 54% 11 meses en barrica de roble francés	PINOT NOIR	2022	TINTO
Consultar cotización del día.	Consultar cotización del día.		100%		

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

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

PEDIDOS: **WA** 116976-1010 - VB@valentinobottega.com @ValentinoBottega

ENVÍOS **no delivery**

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS