



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

ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA			
\$25.850	\$28.694	P. FERRER BOSCH, Grande Cuvée, Brut Nature, Finca Ferrere Marco Gutilla. Gualtallary, Tupungato, provenientes de bloques especialmente seleccionados, estas uvas fueron pensadas para la elaboración de vinos espumosos. La cosecha es manual y luego se realiza la primera fermentación en tanques de acero inoxidable para lograr fineza y aromas francos. El vino base descansa aproximadamente 6 meses en sus borras finas para luego ser puesto en botella donde se llevará a cabo a toma de espuma y una maduración de 16 meses más, terminando como un brut nature.	CORTE	ESPUMOSO
\$25.850	\$28.694	P. FERRER BOSCH, Cuvée Rosé, Brut Nature, Finca Ferrere Marco Gutilla. Gualtallary, Tupungato, provenientes de bloques especialmente seleccionados, estas uvas fueron pensadas para la elaboración de vinos espumosos. La cosecha es manual y el prensado se realiza con racimos enteros. La primera fermentación se produce en acero inoxidable y la segunda se realiza en botella, mediante el método tradicional, con una crianza prolongada de 16 meses en lías, terminando como un Brut Nature.	PINOT NOIR	ESPUMOSO

CUYO

LA RIOJA I MENDOZA I SAN JUÁN

\$19.000	\$21.090	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava 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. Partida Limitada de 1.200 botellas 92 PTS. TIM ATKIN	BLANC DE NOIR	2017	BLANCO
\$19.000	\$21.090	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava Cristian Morelli. Altamira, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble frances de 2 uso. Partida Limitada de 1.200 botellas	CABERNET FRANC	2018	TINTO
\$19.000	\$21.090	REFRAN, Morelli & Ojeda Vinos de Cava Cristian Morelli. Cordon del Plata, Tupungato, Valle de Uco. 10 meses en barricas de roble frances de 8 y 9 uso.	SANGIOVESE	2021	TINTO
\$78.000	\$86.580	SUPERUCO GUALTALLARY, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino 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.	BLEND	2019	TINTO

\$78.000	\$86.580	SUPERUCO FRATELLO, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino Matías, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Suelo Aluvional, Calcareo & Granito - Michelini Bros & Sammartino - Gualtallary, Mendoza 1100 msnm. Fermentó y maduró en barricas rodantes de roble francés de 500 litros durante dos inviernos. Partida Limitada de 1500 botellas. 94 Pts. Robert Parker. Orgánico y biodinámico.	SYRAH 100%	2019	TINTO
\$120.000	\$133.200	GENITORI GUALTA, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino Matías, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Suelo Aluvional, Calcareo & Granito, Gualtallary, Mendoza 1400 msnm. superficie de la parcela: 0,4 hectáreas. Co-fermentación con levaduras nativas en roll de roble francés. Maceración larga. Añejamiento: 20 meses en roble francés nuevo (Taransaud T5, 225 lts.). Partida Limitada de 800 botellas. Orgánico y biodinámico.	BLEND Malbec 60%, Cabernet Franc 40%.	2019	TINTO
\$90.000	\$99.900	LAUREANO GOMEZ GRAN RESERVA, Laureano Gomez Winemaker Laureano Gomez. Tunuyán, Valle de Uco. Micro vinificaciones en barricas de roble francés. Crianza durante 16 meses en las mismas barricas.	PINOT NOIR 100%	2018	TINTO
\$21.000	\$23.310	LAUREANO GOMEZ TERROIR RESERVA, Laureano Gomez Winemaker Laureano Gomez. Tunuyán, Valle de Uco. El vino es criado de 10 a 12 meses en barricas de roble francés de 3er uso, para lograr estabilidad y armonía natural del mismo.	PINOT NOIR 100%	2022	TINTO
\$21.582	\$23.956	BLOCK a1 PINOT NOIR, Finca Ferrere Marcos Gutila. Block a1, Gualtallary, 1310 msnm, Tupungato. Fermentación en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas y sabores frutales del varietal. Crianza del 70% del volumen en barricas de roble francés y 30% en barricas de roble americano entre 8 y 10 meses. Se completa el proceso con 9 meses en tanque de acero inoxidable. 93Pts. James Suckling	PINOT NOIR 100%	2022	TINTO
\$21.582	\$23.956	BLOCK c2 CHARDONNAY, Finca Ferrere Marcos Gutila. Block c2, Gualtallary, 1310 msnm, Tupungato. Su fermentación comenzó en tanques de acero inoxidable, 48 horas después continuó su proceso en barricas nuevas de roble americano y francés (50% de cada uno). Fermentación maloláctica parcial. 94Pts. James Suckling	CHARDONNAY 100%	2022	BLANCO
\$23.100	\$25.641	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas francesas usadas y al menos 9 meses en botella. 4.057 Botellas Producidas	CABERNET FRANC 100%	2021	TINTO
\$23.100	\$25.641	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. Matías Macías. Finca Ambrosía blouques 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. 6.978 Botellas Producidas. 93Pts. James Suckling	CABERNET SAUVIGNON	2022	TINTO
\$23.100	\$25.641	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. 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 5.894 Botellas Producción	CHARDONNAY 100%	2023	BLANCO
\$44.000	\$48.840	PRECIOSO, Finca Ambrosía. 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	CABERNET SAUVIGNON 100%	2021	TINTO
\$44.000	\$48.840	PRECIOSO, Finca Ambrosía. 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 9.634 Botellas Producidas	CABERNET FRANC 100%	2020	TINTO
\$44.000	\$48.840	PRECIOSO, Finca Ambrosía.	CHARDONNAY	2022	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%		
\$78.600	\$87.246	GRAND CRU BLEND, Finca Ambrosía 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. Producción 4.578 botellas.	MALBEC - Cabernet S. - Cabernet F.- Merlot	2019	TINTO
\$78.600	\$87.246	GRAND CRU MALBEC, Finca Ambrosía 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. Producción 3.597 botellas.	MALBEC	2019	TINTO
\$24.000	\$26.640	CUARTO DOMINIO, MALBEC, Cuarto Dominio MAGNUM 1.5 Lts. Andres Blanchard. San Carlos, Valle de Uco. 24 meses en barricas de roble francés nuevas.	90% Malbec 5% Cabernet F. 5% Petit V.	2015	TINTO
\$34.000	\$37.740	MENDEL, Mendel Wines Roberto de La Mota. Finca Remota, Paraje Altamira en Valle de Uco. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segund uso y 1/3 de tercer uso.	100% Cabernet F.	2021	TINTO
\$26.000	\$28.860	MENDEL, Mendel Wines Roberto de La Mota. Finca Drummond en Luján de Cuyo. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segund uso y 1/3 de tercer uso.	100% Malbec.	2021	TINTO
\$37.000	\$41.070	ROSADÍA, Mendel Wines Roberto de la Mota. Paraje Altamira en Valle de Uco.	Pinot Noir Cabernet F. Merlot	2022	ROSADO
\$57.000	\$63.270	UNUS, Mendel Wines 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 %	2020	TINTO
\$59.000	\$65.490	CRU DE GUALTALLARY, Cru de Montaña Producido por Rodrigo Calderon. Viñedo único a 1.400 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. 1.500 Botellas	85% Malbec 15% Cabernet Franc.	2019	TINTO
Caja x 3 Bot	\$95.000	CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña 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	2019	TINTO
Caja x 3 Bot	\$99.000	CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña Matías Michelini - Rodrigo Calderon. Lss 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 depalilla 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%	2019	BLANCO
\$99.000	\$109.890	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 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). 11.9 % Alcohol. 650 Botellas	100%	Non Vintage	
\$99.000	\$109.890	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%		
\$88.000	\$97.680	PASTORAL, Bodega Pastoral	BLEND	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.		
\$44.000	\$48.840	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%		
\$60.000	\$66.600	INSEPARABLE, Per Se	MALBEC	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, 13840 botellas.	100%		
\$30.000	\$33.300	DON JOSÉ, iMatorras,	PINOT NOIR	2020	TINTO
		Gerrado Michelini. Gualtallary. Tupungato. Mendoza. Cosecha manual. 100% racimo entero. 12 meses de crianza en barricas de 3 y 4 usos.	100% Pinot Noir		
\$24.900	\$27.639	DIEGO ROSSO, Diego Rosso wines	PINOT NOIR	2019	TINTO
		Diego ROSSO, San Pablo, Tupungato. Crianza: 18 meses en barrica de roble francés.	100% Pinot Noir		
\$33.200	\$36.852	LOS ABANDONADOS, Paso a Paso Wines.	SEMILLON	2022	BLANCO
		Norberto Páez y Sebastián Bisole. La Consulta. San Carlos. Valle de Uco. Sin molienda Racimos enteros, fermentación con levaduras indígenas en tanque plástico, sin pisoneo, sólo con remontajes. Maceración por 60 días, sólo con remontajes abiertos. Maloláctica en barricas 60% restauradas y 40% nuevas. Crianza dos barricas con crianza biológica y 3 barricas rellenas con Chardonnay y criolla blanco. 8 meses total. Solo 1500 Botellas 12,6° Alcohol	100%		
\$34.200	\$37.962	PASAJE NÓBREGA, <i>Chardonnay</i> DE ÁNFORA	CHARDONNAY	2022	BLANCO
		Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta. Uvas provenientes de una pequeña parcela plantada hace 30 años ubicada a metros del río Tunuyán. 12,9° Alcohol.	100%		
\$28.500	\$31.635	PASAJE NÓBREGA, <i>Merlot</i> DE FINCA	MERLOT	2022	TINTO
		Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	100%		
\$25.000	\$27.750	CALCÁREO COLUVIO ALTAMIRA, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino	MALBEC	2019	TINTO
		Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza 1200 msnm. 16 meses en barricas de roble frances de diversos usos. 100% Orgánico y biodinámico. 6.000 Botellas.	100%		
\$25.000	\$27.750	CALCÁREO RÍO CHACAYES, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino	MALBEC	2019	TINTO
		Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza 1100 msnm. 16 meses en barricas de roble frances de diversos usos. 100% Orgánico y biodinámico. 6.000 Botellas.	100%		

\$38.000	\$42.180	CALCÁREO, CABERNET FRANC, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Parcela de 0,8 hectáreas Valle de Uco 1200msm Crianza: 12 meses en huevo de cemento. 5000 Botellas.	CABERNET FRANC	2022	TINTO
			100%		
\$22.200	\$24.642	NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	MALBEC	2022	TINTO
			100%		
\$22.200	\$24.642	NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	CABERNET FRANC	2022	TINTO
			100%		
\$22.200	\$24.642	NIDO DEL TIGRE, RIPASSO DAL GIARDINO, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. Tras la fermentación del vino blanco passito, se recuperan las pieles y se las re-fermentan junto al malbec de un sector muy especial: el viñedo del Jardín de la casona, dando así un vino con cuerpo e intensidad. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	MALBEC	2023	TINTO
\$22.200	\$24.642	NIDO DEL TIGRE, BLANCO DE JARDÍN, TORRONTÉS CENTENARIO, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas y tanque de acero inoxidable.	TORRONTÉS	2023	BLANCO
			100%		
\$65.000	\$72.150	PREDADOR, Bodega del Carmen Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. La crianza se realiza en clayver de cerámica, huevos de hormigón y barricas de roble francés durante 14 meses. 1474 Botellas	BLEND	2022	TINTO
Caja x 3 Bot			Malbec / Cabernet franc		
\$36.800	\$40.848	ANTES, Tan Solo Vino Mono Vignoni. Las Compuertas, Luján de Cuyo. Luego de la cosecha manual, los racimos son llevados a la bodega donde se despalilla y se encuba en pequeños fermentadores de 500 y 1000 kilos. La fermentación es espontánea (levaduras indígenas) y la 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. Solo 1000 Botellas.	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot			92% Malbec 8% Cabernet S.		
\$36.800	\$40.848	DESPUÉS, Tan Solo Vino Mono Vignoni. Valle de Uco, Malbec proveniente de Chacayes, lugar que brilla por su frescura, crocancia y profundidad. En tanto que el Cabernet Franc proviene del viñedo Kondor en Gualtallary aportando a este ensamblaje 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 francés (15% de primer uso). Embotellado a fines de septiembre de 2022 sin filtrar ni clarificar. Solo 2.800 Botellas	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot			78% Malbec 22% Cabernet F.		
\$22.900	\$25.419	CATALPA, Atamisque Philippe Caraguel. Tupungato, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble francés nuevas (30%) y 70% en tanques de acero inoxidable. 6 meses en botella antes de la venta.	PINOT NOIR	2022	TINTO
			100%		
\$30.000	\$33.300	WEINERT 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.	CHENIN BLANC	2023	BLANCO
			100%		
\$30.000	\$33.300	WEINERT Hubert Weber. Luján de Cuyo y Tupungato. Cosecha Manual. Envejecido en toneles de roble francés de 2.200 – 6.000 litros de octubre de 2011 a octubre de 2019. Embotellado en abril 2020.	MERLOT	2019	TINTO
Caja x 3 Bot			100%		

\$10.400	\$11.544	CARRASCAL Hubert Weber. Anchoris, Agrelo, Luján de Cuyo. 12,7º Alcohol.	SAUVIGNÓN BLANC	2024	BLANCO
			100%		
\$10.400	\$11.544	CARRASCAL Hubert Weber. Barrancas de Maipú, espadadero y parral.	SYRAH	2022	TINTO
			100%		
\$18.000	\$19.980	TANITO, Bira Wines Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), Gultallary - Malbec (Espaldadero 1972) y Cabernet Franc (Parral 1992). 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
			80 % Malbec 12 % Sangiovese 8% Cabernet F.		
\$18.000	\$19.980	ROSA DI ROSSO, Bira Wines 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.	BLEND	2023 /24	ROSADO
			Sangiovese 60% Syrah 40%		
\$23.000	\$25.530	BIANCO D`UCO, Bira Wines 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	MALVASÍA	2024	BLANCO
			100%		
\$57.500	\$63.825	BIANCO D`UCO, Bira Wines MAGNUM 1.5 Lts. 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.	MALVASÍA	2023	BLANCO
			100%		
\$18.000	\$19.980	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
			70% Sangiovese 20% Syrah 10% Merlot		
\$29.000	\$32.190	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
			80% Sangiovese 10% Merlot 10% Syrah		
\$49.000	\$54.390	TANO, Bira Wines Federico Isgró. Malbec, espaldero, plantado en 1992 – Gultallary 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.	BLEND	2021	TINTO
			40% Malbec, 40% Sangiovese, 15% Syrah, 5% Merlot		
\$65.000	\$72.150	BIN OTTO, Bira Wines 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.	BLEND	2020	TINTO
			90% Sangiovese 7% Merlot 3% Syrah		
\$26.800	\$29.748	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES	CABERNET FRANC	2021	TINTO

\$35.700	\$39.627	La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Tomas Stahringer. Conservación en barriles de 500 lts. CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES	100%		
		La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Tomas Stahringer. Crianza en barriles de 500 litros y huevos de cemento.	MALBEC	2021	TINTO
\$48.000	\$53.280	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	100%		
			BLEND	2023	BLANCO
\$22.500	\$24.975	QUIMERINO BLANCO, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte. Los Chacayes, Valle de Uco. Cada cepa fue fermentada por separado en tanques de acero inoxidable.	56% Chardonnay -26% Semillon - 18% Sauvignon Blanc		
			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.	90% Sauvignon Blanc 10% Roussanne Marsanne		
			BLEND	2020	TINTO
\$45.000	\$49.950	SCHISTOS POSITIVOS, Vino de Climat. Cru de Montaña. Proyecto Rodrigo calderón. San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Pie franco de manejo orgánico. Las uvas se vinifican de manera natural directamente en barricas viejas de 600 lts. Luego de 18 meses el vino reposa en cemento y se embotella con un filtrado suave. 969 Botellas	Malbec - Cabernet F.		
			CABERNET FRANC	2019	TINTO
\$30.880	\$34.277	ESPONTÁNEO, PIEDRAS, LUI WINE Mauricio Vigetti.Vista Flores, Tunuyan. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	Cabernet F.		
			MALBEC	2022	TINTO
\$30.880	\$34.277	ESPONTÁNEO, GRAVA, LUI WINE Mauricio Vigetti..Gualtallary, Tupungato. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	100%		
			MALBEC	2022	TINTO
\$30.880	\$34.277	ESPONTÁNEO, LIMO, LUI WINE Mauricio Vigetti. La Consulta, San Carlos. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	100%		
			CABERNET FRANC	2022	TINTO
\$43.500	\$48.285	EDAD MEDIA TINTO, Altar Uco. 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. Producción 5.500 botellas. 93 + Pts. Robert Parker	100%		
			BLEND	2018	TINTO
\$192.500	\$213.675	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.	Malbec 40% Cabernet F. 30% Cabernet S. 20% Merlot 10%		
			BLEND	2019	BLANCO
\$22.500	\$24.975	ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte,Perdriel (Lujan de Cuyo), Medrano: (Junín), Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco). 9 meses en barricas de roble francés.	90% Chardonnay 10% Sauvignon B.		
			MALBEC	2020	TINTO
\$25.600	\$28.416	AMIGUITO, El Enemigo Wines, Aleanna A. Vigil. Rivadavia, Mendoza. Viñedos Orgánicos - Selección Masal 100% Racimo Entero Levaduras Nativas Sin Sulfitos Añadidos Criados en Ánforas de Arcilla. Intervención mínima en la bodega Sin Filtrar 12º Alcohol Orgánico	100% Malbec		
			CRIOLLA GRANDE	2023	TINTO
			100%		

\$55.000	\$61.050	EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna. A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. 96 Pts	CABERNET F. 85% Cabernet F. 15% Malbec	2018	TINTO
\$105.000	\$116.550	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. 85% Cabernet F. 15% Malbec	2019	TINTO
PATAGONIA					
LA PAMPA I NEUQUÉN I RÍO NEGRO I CHUBUT					
\$37.500	\$41.625	ALISA, Bodega Noemia 100% Organico y Biodinamico - Valle de Rio Negro, Patagonia - Hans Vinding Diers	MALBEC Malbec 90% Merlot 9% Cabernet F. 1%	2022	TINTO
\$39.000	\$43.290	RARA AVIS, Bodega Malma. Hans Vinding Diers. San Patricio del Chañar, Neuquén. Elaborado naturalmente sin agregados de azufre	PINOT NOIR 100% Pinot Noir	2021	TINTO
\$55.350	\$61.439	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. 100% natural y sin filtrar	PINOT NOIR 100% Pinot Noir	2021	TINTO
\$129.000	\$143.190	LUNITA, 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. 100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.	PINOT NOIR 100% Pinot Noir	2021	TINTO
\$119.000	\$132.090	LUNITA, 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. 100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.	PINOT NOIR 100% Pinot Noir	2022	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. 100% natural y sin filtrar 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 100% Pinot Noir	2022	TINTO
Consultar cotización del día.	Consultar cotización del día.				
OTRAS REGIONES					
\$23.250	\$25.808	LES SALICES, Domaine Les Salices. Françoise Lurton, Mas Janeil IGP Pays d'OC. Francia El 50% del vino es envejecido en cubas. El 50% restante es envejecido durante seis meses en barricas de uno o dos años	PINOT NOIR 100% Pinot Noir	2018	TINTO
\$27.000	\$29.970	LE PETIT PAS, Mas D´en Janeil Françoise Lurton, AOP Côtes du Roussillon, Francia Madurando en cubas de hormigón para preservar los aromas de frutas rojas y garriga.	BLEND 50% Grenache, 27% Syrah, 18% Carignan, 5% Mourvèdre	2017	TINTO

* Compra mínima **6 botellas** o **\$150.000,-**

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

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

ENVÍOS **no delivery**

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS