



ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE

\$3.400,00	<b>CRUZAT, Cuvée, Nature.</b> Pedro Rossel, Tupungato, Valle de Uco. 24 meses sobre borras.	<b>CORTE</b> 60% Pinot Noir 40% Chardonnay	ESPUMOSO
\$3.400,00	<b>CRUZAT, Cuvée, Extra Brut Rosé.</b> Pedro Rossel, Tupungato, Valle de Uco. 24 meses sobre borras.	<b>CORTE</b> 90% Pinot Noir 10% Chardonnay	ESPUMOSO Rosé
\$7.300,00	<b>VILARNAU, Rosé Delicat, Brut Reserva, Edición Especial Gaudi.</b> Finca Can Petit i les Planes de Vilarnau, Región de CAVA.	<b>CORTE</b> Pinot Noir Chardonnay	CAVA Rosé
\$7.300,00	<b>VILARNAU, Brut Reserva, Edición Especial Gaudi.</b> Finca Can Petit i les Planes de Vilarnau, Región de CAVA.	<b>CORTE</b> Chardonnay Pinot Noir	CAVA

CUYO

LA RIOJA I MENDOZA I SAN JUÁN

\$3.175,00	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.. 15 meses en barricas francesas nuevas y usadas, y al menos 12 meses en botella. <b>7.260 Botellas producidas</b>	<b>MALBEC</b> 95% Malbec y 5% Cabernet F.	2019	TINTO
\$3.175,00	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas francesas usadas y al menos 6 meses en botella. <b>12.180 Botellas Producidas</b>	<b>CABERNET FRANC</b> 100% Cabernet F.	2020	TINTO
\$3.000,00	<b>VER SACRUM, GSM, Ver Sacrum.</b> Eduardo Soler. Chacayes, Vistaflores, Valle de Uco. msnm. 6 meses, 50% en huevo de concreto, sobre lías, 50% en barrica de tercer y cuarto uso roble francés.	<b>BLEND</b> 70% Garnacha / 15% Syrah / 15% Monastrell	2020	TINTO
\$5.000,00	<b>FINCA SUAREZ, MALBEC DE PARCELA, Finca Suarez.</b> Paraje Altamira, Valle de Uco. En barricas de roble francés sin tostar, barrica nueva 10%	<b>MALBEC</b> 100%	2017	TINTO
\$6.500,00	<b>MACHINTE CRU, Magna Montis.</b> Martín Dicuzzo. Agua Amarga, Tupungato, Valle de Uco, 1170 msnm. 18 meses en hormigón - 10% del vino en barricas de roble francés.	<b>MALBEC</b> 93% Malbec- 7% Cabernet F.	2019	TINTO
\$3.800,00	<b>MAGNA MONTIS, TINTAS, Magna Montis.</b> Martín Dicuzzo. Agua Amarga, Tupungato, Valle de Uco, 1170 msnm. Al menos 6 meses en tanques de concreto para redondear los taninos.	<b>BLEND</b> 85% Malbec, 8% Cabernet F., 7% Merlot.	2020	TINTO <b>INGRESO</b>
\$3.300,00	<b>KRONTIRAS NATURAL, Krontiras</b> <b>100% Organico y Biodinamico</b> - Maipú, Mendoza- Liliana Suarez. <b>SIN SULFITOS</b>	<b>MALBEC</b> 100%	2021	TINTO <b>INGRESO</b>
\$3.300,00	<b>KRONTIRAS COSMIC AMBER, Krontiras</b> Maipú, Mendoza- Liliana Suarez. En barricas de roble francés de 4to uso. Macerado durante 7 meses con sus pieles.	<b>CHARDONNAY</b> 100%	2022	NARANJO <b>INGRESO</b>
\$3.000,00	<b>CUATRO GATOS LOCOS, 4Gatos Locos</b> Alto Gualtallary, Tupungato - Gabriel Bloise, Facundo Bonamaizon, Mariana Salas y Juan Pelizzatti, enólogo, viticultor y fundadores. Criado en barricas nuevas de roble francés de 500 lts, y en tonel de maderafrenches de 5000 lts., madurado en botella por 8 meses <b>8.0000</b> botellas	<b>MALBEC</b> 100%		TINTO <b>INGRESO</b>
\$4.800,00	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES</b> San Carlos, Valle de Uco. Tomas Stahringer. Conservación en barriles de 500 lts.	<b>CABERNET FRANC</b> 100% Cabernet F.	2021	TINTO <b>INGRESO</b>
\$4.500,00	<b>TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña.</b> Viñatero Manolo Pelegrina, San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm.	<b>BLEND</b> Malbec - Cabernet F.	2018	TINTO
\$7.500,00	<b>SCHISTOS POSITIVOS, Vino de Climat. Cru de Montaña.</b> Viñatero Manolo Pelegrina, San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm.	<b>CABERNET FRANC</b> Cabernet F.	2018	TINTO
\$7.500,00	<b>ARCILLA 1:1, Vino de Climat. Cru de Montaña.</b> Viñatero Manolo Pelegrina, San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm.	<b>CABERNET FRANC</b> Cabernet F.	2018	TINTO
\$7.500,00	<b>GRAVAS DE SAN PABLO, Vino de Climat. Cru de Montaña.</b> Viñatero Manolo Pelegrina, San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm.	<b>CABERNET FRANC</b> Cabernet F.	2018	TINTO
\$4.350,00	<b>LA CAYETANA, La Cayetana</b> Eduardo Soler. IG Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza. Vino de Garage	<b>CABERNET FRANC</b> 100% Cabernet F.	2019	TINTO <b>INGRESO</b>
\$4.350,00	<b>LA CAYETANA, La Cayetana</b> Eduardo Soler. IG Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza. Vino de Garage	<b>PINOT NOIR</b> 100% Pinot Noir	2019	TINTO <b>INGRESO</b>
\$3.500,00	<b>NODO MALBEC DE GUALTALLARY TIERRA, Nodo Vinos</b> Matías Macías. Guatallary, Valle de Uco, Mendoza	<b>MALBEC</b> 100% MALBEC	2021	TINTO <b>INGRESO</b>
\$3.500,00	<b>NODO CABERENT FRANC DE GUALTALLARY FUEGO, Nodo Vinos</b> Matías Macías. Guatallary, Valle de Uco, Mendoza	<b>CABERNET FRANC</b> 100% Cabernet F.	2021	TINTO <b>INGRESO</b>
\$8.000,00	<b>BUSCADO VIVO O MUERTO, LA VERDAD, San Pablo, Buscado Wines.</b> Alejandro Sejanovich. Malbec y Cabernet Sauvignon de San Pablo, Tunuyán, con crianza de 12 meses en barricas usadas	<b>MALBEC</b> Malbec y Cabernet S.	2018	TINTO
\$8.000,00	<b>BUSCADO VIVO O MUERTO, EL LÍMITE, Las Pareditas, Buscado Wines.</b> Alejandro Sejanovich. 14 meses en barricas de roble francés, 20% nuevo	<b>MALBEC</b> Malbec, Tempranillo Syrah	2018	TINTO
\$8.000,00	<b>BUSCADO VIVO O MUERTO, EL CERRO, Gualtallary, Buscado Wines.</b> Alejandro Sejanovich. 12 meses en barricas de roble francés, 20% nuevo.	<b>MALBEC</b> 100% Malbec	2018	TINTO
\$8.000,00	<b>BUSCADO VIVO O MUERTO, SAN JORGE, Altamira, Buscado Wines.</b>	<b>MALBEC</b>	2018	TINTO

	Alejandro Sejanovich. 14 meses en barricas de roble frances, 22% nuevo	Malbec, Cabernet S. Cabernet F.		
\$5.000,00	<b>BUSCADO VIVO O MUERTO, LAS TUNAS, Los Árboles, Buscado Wines.</b>	<b>BLEND</b>	<b>2020</b>	<b>BLANCO</b>
	Alejandro Sejanovich. Chardonnay poblacional cofrementado con Semillón, Riesling y Tokaj	Chardonnay Semillón, Riesling, Tokaj		
\$5.000,00	<b>BUSCADO VIVO O MUERTO, LA VERDAD, San Pablo, Buscado Wines.</b>	<b>CHARDONNAY</b>	<b>2018</b>	<b>BLANCO</b>
	Alejandro Sejanovich. 50% fermentación en barricas y 50% en huecos de cemento. Crianza 12 meses en huecos de hormigón.	100% Chardonnay		
\$5.000,00	<b>BUSCADO VIVO O MUERTO, EL LÍMITE, Las Pareditas, Buscado Wines.</b>	<b>CHARDONNAY</b>	<b>2018</b>	<b>BLANCO</b>
	Alejandro Sejanovich. Elaborado y criado en tanques de acero.	100% Chardonnay		
\$5.000,00	<b>BUSCADO VIVO O MUERTO, LAS TUNAS, Los Árboles, Buscado Wines.</b>	<b>CHARDONNAY</b>	<b>2018</b>	<b>BLANCO</b>
	Alejandro Sejanovich. Elaborado y criado en tanques de acero.	100% Chardonnay		
\$3.950,00	<b>MIL DEMONIOS, PIRATA, Sin Reglas.</b>	<b>CABERNET S.</b>	<b>2018</b>	<b>TINTO</b>
	Horacio Scaiola y Andresito Ridois. Límite entre Altamira, Eugenio Bustos y Vista Flores. Crianza 100% barricas nuevas de roble francés por 16 meses. solo 2501 botellas	100% CABERNET S.		
\$10.250,00	<b>ESTANCIA USPALLATA, Estancia Uspallata.</b>	<b>MALBEC</b>		<b>TINTO</b>
	Alejandro Sejanovich, Noroeste mendoza, en la ruta hacia Chile. Altitud: 2.000 mts Solo 200 Cajas 14 meses en barricas de roble francés (22% nuevo)	100% Malbec		
\$3.500,00	<b>FINCA LA ESCUELA, La Grava, Paraje Altamira, Tinto Negro.</b>	<b>MALBEC</b>		<b>TINTO</b>
	Alejandro Sejanovich, Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco	100% Malbec		
\$3.500,00	<b>FINCA LA ESCUELA, El Limo, Paraje Altamira, Tinto Negro.</b>	<b>MALBEC</b>		<b>TINTO</b>
	Alejandro Sejanovich, Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco	100% Malbec		
\$2.875,00	<b>ZAHA, Teho.</b>	<b>SEMILLÓN</b>		<b>BLANCO</b>
	Alejandro Sejanovich, La Consulta. Viñedo de 50 años.	100% Semillón Amarillo		
\$2.875,00	<b>ZAHA, Teho.</b>	<b>MARSANE</b>		<b>BLANCO</b>
	Alejandro Sejanovich, Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza	Marsane		
\$2.875,00	<b>ZAHA, Teho.</b>	<b>CHARDONNAY</b>		<b>BLANCO</b>
	Alejandro Sejanovich, Los Arboles, Tunuyán, Mendoza. Población de chardonnay de viñas viejas. Valle de Uco.	100% Chardonnay		
\$3.960,00	<b>ZAHA, Teho.</b>	<b>CABERNET F.</b>		<b>TINTO</b>
	Alejandro Sejanovich, Viñedo Toko, Paraje Altamira departamento de San Carlos. Valle de Uco.	100% Cabernet F.		
\$3.480,00	<b>ZAHA EL CORTE, Teho.</b>	<b>BLEND</b>		<b>TINTO</b>
	Alejandro Sejanovich, Viñedo Toko, Paraje Altamira departamento de San Carlos. Valle de Uco.	78% Malbec 22% Cabernet S.		
\$6.500,00	<b>TEHO MALBEC, Bodega Teho.</b>	<b>FIELD BLEND</b>		<b>TINTO</b>
	Alejandro Sejanovich, La Consulta, departamento de San Carlos, Valle de Uco. Plantas de 75 años de edad	Malbec		
\$5.700,00	<b>TEHO EL CORTE, Bodega Teho.</b>	<b>BLEND</b>		<b>TINTO</b>
	Alejandro Sejanovich, La Consulta, departamento de San Carlos, Valle de Uco. Plantas de 75 años de edad	62% Malbec 38% Cabernet S.		
\$7.300,00	<b>PURA SANGRE NUEVE LUNAS, Domaine St. Diego.</b>	<b>MALBEC</b>	<b>2017</b>	<b>TINTO</b>
	Ángel Mendoza, Lunlunta, Maipú Mendoza. 9 meses barrica de 1° uso.	80% Malbec 20% Cabernet S.		
\$3.950,00	<b>EDAD MODERNA TINTO, Altar Uco.</b>	<b>BLEND</b>	<b>2018</b>	<b>TINTO</b>
	Juan Pablo Michelini, 90% Viñas Viejas del Peral y San José - 10% Gualtallary, Valle de Uco. Fermentación y crianza en piletas de cemento 6 meses.	25% Mb 25% Merl. 25% C. S. 25% C. F.		
\$30.000,00	<b>EDAD MEDIA BLANCO, Altar Uco DOBLE MAGNUM 3 Lts.</b>	<b>BLEND</b>	<b>2019</b>	<b>TINTO</b>
	Juan Pablo Michelini, Gualtallary, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso - Estiba: 12 meses. 5.500 botellas.	90% Chardonnay 10% Sauvignon B.		
\$3.500,00	<b>ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer.</b>	<b>CABERNET F.</b>	<b>2019</b>	<b>TINTO</b>
	Gustavo Rearte, Tupungato, Valle de Uco. 9 meses en barricas de roble francés.	100% Cabernet F.		
\$3.500,00	<b>ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer.</b>	<b>CABERNET S.</b>	<b>2019</b>	<b>TINTO</b>
	Gustavo Rearte, Medrano, Junín. 9 meses en barricas de roble francés.	100% Cabernet S.		
\$8.500,00	<b>QUIMERA ZONDA, Achaval Ferrer.</b>	<b>BLEND</b>	<b>2015</b>	<b>TINTO</b>
	Gustavo Rearte, Mb. Valle de Uco, Medrano y Perdriel, C.F. Y Merl. Gualtallary Altamira, C.S. Medrano. 15 meses en barricas. 3.600 botellas.	65% Mb. 11% Merl. 9% C. S. 15% C. F.		
\$6.100,00	<b>CUARTEL DOS, Marchiori &amp; Barraud.</b>	<b>CABERNET S</b>	<b>2020</b>	<b>TINTO</b>
	A. Marchiori y L. Barraud. Perdriel, Luján de Cuyo. 12 meses en barricas de roble francés 2do y 3er uso.	95% Cabernet S, 5% Petit Verdot		
\$6.100,00	<b>CUARTEL DOS, Marchiori &amp; Barraud.</b>	<b>CABERNET F.</b>	<b>2020</b>	<b>TINTO</b>
	A. Marchiori y L. Barraud. Perdriel, Luján de Cuyo. 12 meses en barricas de roble francés 2do y 3er uso.	100%		
\$4.500,00	<b>CUARTEL DOS, Marchiori &amp; Barraud.</b>	<b>MALBEC</b>	<b>2020</b>	<b>TINTO</b>
	A. Marchiori y L. Barraud. Perdriel, Luján de Cuyo. 12 meses en barricas de roble francés 2do y 3er uso.	96% Malbec 4% Petit Verdot		
\$3.550,00	<b>EL ENEMIGO, Aleanna.</b>	<b>CABERNET F.</b>	<b>2017</b>	<b>TINTO</b>
	A. Vigil. Gualtallary, Tupungato. 16 meses en barricas de roble francés, 35% nuevas.	90% Cabernet F. 10% Malbec		
\$10.500,00	<b>EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna.</b>	<b>CABERNET F.</b>	<b>2017</b>	<b>TINTO</b>
	96 Pts A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble.	85% Cabernet F. 15% Malbec		
\$10.500,00	<b>EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna.</b>	<b>CABERNET F.</b>	<b>2016</b>	<b>TINTO</b>
	A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble.	85% Cabernet F. 15% Malbec		
\$69.000,00	<b>EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna.</b>	<b>CABERNET F.</b>	<b>2013</b>	<b>TINTO</b>
	A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. 100 Pts R.P.	85% Cabernet F. 15% Malbec		
\$8.720,00	<b>ANGÉLICA ZAPATA, Catena Zapata.</b>	<b>MALBEC</b>	<b>2016</b>	<b>TINTO</b>

\$4.400,00	A. Vigil. Angelica-Lunlunta, La Piramide-Agrelo, Nicasia-Altamira, Adrianna-Gualtallary.18 meses en barricas de roble frances, 50% nuevo <b>ANGÉLICA ZAPATA, Catena Zapata.</b>	100% Malbec <b>CHARDONNAY</b>	2018	BLANCO
\$4.700,00	A. Vigil. Viñedo Adrianna, Gualtallary, Tupungato. 14 meses en roble francés, 40% nuevo. <b>ALTA - YARÍ GRAN TORRONTÉS.</b> Juan Bruzzone. Gualtallary, Valle de Uco. <b>95 Pts. Tim Atkin</b>	100 % Chardonnay <b>TORRONTÉS</b>	2020	BLANCO

#### NORTE

##### JUJUY I SALTA I TUCUMÁN I CATAMARCA

\$1.400,00	1700 m.a.s.l. Tannat, Viña en Flor. José L. Mounier, Cafayate, Salta. Tanques de acero.	<b>TANNAT</b> 100% Tannat	2019	TINTO
\$3.500,00	<b>L´amitié GRAND VIN Francisco Puga y Familia.</b> Paco Puga,, Lorohuasi (Cafayate, Salta) - Cachi (Salta) -Tafi del Valle (Tucuman), Valle clchaquí. 12 meses en barricas usadas y vasijas de concreto. <b>Solo 8.740 Botellas producidas</b>	<b>BLEND</b> 75% Malbec / 15% Cabernet F. / 10% Cabernet S. -	2020	TINTO <b>INGRESO</b>
\$5.000,00	<b>CORTE CLÁSICO, Francisco Puga y Familia.</b> Paco Puga, Cafayate & Molinos, Valles Calchaquies, Salta. 12 meses en barricas de varios usos. <b>Solo 2.120 Botellas producidas</b> Potencial de guarda 15 Años	<b>BLEND</b> 50% Cabernet S./ 30% Malbec / 20% Tannat	2020	TINTO <b>INGRESO</b>

#### ATLÁNTICA

##### BUENOS AIRES

\$10.600,00	<b>INSÓLITO, Puerta del Abra.</b> El Vallecito, Sierras de Tandilla, Balcarce, Pcia de Bs As. 12 meses en foudres de roble y barrica de roble francés tostado suave (1º y 2º uso) <b>92 Pts. Tim Atkin</b>	<b>PINOT NOIR</b> 100% Pinot Noir	2020	TINTO
-------------	---	--------------------------------------	------	-------

#### PATAGONIA

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

\$4.500,00	<b>ALISA.</b> 100% Organico y Biodinamico - Valle de Rio Negro, Patagonia - Hans Vinding Diers	<b>MALBEC</b> Malbec 90% Merlot 9% Cabernet F. 1%	2020	TINTO
\$10.100,00	<b>ALISA MAGNUM 1.5 Lts.</b> 100% Organico y Biodinamico - Valle de Rio Negro, Patagonia - Hans Vinding Diers	<b>MALBEC</b> Malbec 90% Merlot 9% Cabernet F. 1%	2019	TINTO
\$12.000,00	<b>J. ALBERTO.</b> Field Blend 95% Malbec & 5% Merlot - Viñedos Orgánicos y Biodinamicos	<b>MALBEC</b> Malebc 95% Merlot 5%	2020	TINTO
\$10.000,00	<b>MAINQUE, Bodega Chacra.</b> Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. de una parcela de Merlot de más de 60 años. 2016 es el último año. 24 meses en barricas de roble francés de diversos usos.Orgánico y biodinámico100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.	<b>MERLOT</b> 100% Merlot	2016	TINTO

#### OTRAS REGIONES

\$4.000,00	<b>LES HAUTS DE JANEIL, Mas Janeil</b> Françoise Lurton, Mas Janeil en Roussillon; Francia	<b>BLEND</b> 80% Syrah - 20% Garnacha.	2016	TINTO <b>INGRESO</b>
------------	---	---	------	-------------------------

#### \* CONSULTAR DESCUENTOS PARA CADA VINO

\* Compra mínima 6 botellas o \$12.000,-

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

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

**ENVÍOS** no delivery

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS