



CUYO
LA RIOJA I MENDOZA I SAN JUÁN

\$12.500,00	CALICHE, , Morelli & Ojeda Vinos de Cava Cristian Morelli. Gualtallary, Tupungato. 12 meses en barricas de roble frances de 4 uso. Partida Limitada de 1.000 botellas	BONARDA 100%	2018	TINTO
\$16.500,00	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 70% Chenin, 20% Malbec 10% Moscatel de Alejandria	2017	BLANCO
\$16.500,00	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 100%	2018	TINTO
\$16.500,00	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 100%	2021	TINTO
\$72.500,00	MICHELINIWINES ARDUINO, Passionate Wine Matias Michelini. Tupungato, Gualtallary. Fermentación en barricas de roble con 100% racimo entero pero pisado para evitar la maceración carbónica. Se crían durante dos inviernos en barricas usadas (16 meses aproximadamente). Partida Limitada 2 Barricas 600 botellas. Orgánico y biodinámico.	PINOT NOIR 100%	2018	TINTO
\$82.000,00	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 60% Malbec 40% Cabernet Franc.	2019	TINTO
\$78.000,00	SUPERUCO FRATELLO, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Suelo Aluvional, Calcareo & Granito - Michelini Bros & Sammartino - Gualtallary, Mendoza 1100 msnm. Fermentó y maduró en barricas rotantes 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
\$120.000,00	GENITORI GUALTA, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino Matias, 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
\$32.000,00	MONTESCO PIEFRANC, Passionate Wines Matias Michelini. San Pablo - Tunuyan, Valle de Uco, Mendoza 1400 msnm. Fermentación en Hormigon - Crianza: Barricas de roble frances de diversos uso. Orgánico y biodinámico.	CABERNET FRANC 100%	2022	TINTO
\$90.000,00	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
\$18.400,00	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
\$22.000,00	ELÉCTRICO BLANCO, by Viña Los Chocos German Masera - Ingeniero Agronomo: Marcelo Canatella. Gualtallary, Valle de Uco. Sin paso por madera - Crianza 100% en hormigon. Partida Limitada de 2500 Botellas.	BLEND Sauvignon Blanc - Chardonnay	2023	BLANCO
\$18.400,00	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. Matias Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas de roble francés usado y 9 meses en botella. 45.000 Botellas producidas	MALBEC 100%	2020	TINTO
\$18.400,00	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. Matias Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas francesas usadas y al menos 9 meses en botella. 9.450 Botellas Producidas	CABERNET FRANC 100%	2021	TINTO
\$18.400,00	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. Matias Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas de roble francés usado y 9 meses en botella 9.634 Botellas Producidas	CABERNET SAUVIGNON 100%	2019	TINTO
\$35.200,00	PRECIOSO, Finca Ambrosía. Matias 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
\$35.200,00	PRECIOSO, Finca Ambrosía. Matias 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	CHARDONNAY 100%	2022	BLANCO
\$63.000,00	GRAND CRU BLEND, Finca Ambrosía Matias 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.	BLEND Malbec - Cabernet S. - Cabernet F.- Merlot	2019	TINTO
\$24.000,00	CUARTO DOMINIO, MALBEC, Cuarto Dominio MAGNUM 1.5 Lts. Andres Blanchard. San Carlos, Valle de Uco. 24 meses en barricas de roble francés nuevas.	MALBEC 90% Malbec 5% Cabernet F. 5% Petit V.	2015	TINTO
\$28.000,00	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 segundo uso y 1/3 de tercer uso.	CABERNET FRANC 100% Cabernet F.	2021	TINTO
\$21.500,00	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 segundo uso y 1/3 de tercer uso.	MALBEC 100% Malbec.	2021	TINTO
\$30.000,00	ROSADÍA, Mendel Wines Roberto de la Mota. Paraje Altamira en Valle de Uco.	BLEND Pinot Noir Cabernet F. Merlot	2022	ROSADO
\$46.000,00	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.	BLEND Malbec 65 % Cabernet S. 25 % Petit V. 10 %	2020	TINTO

\$59.000,00	CRU DE GUALTALLARY, Cru de Montaña		MALBEC	2019	TINTO
Caja x 3 Bot	Malbec 85% y Cabernet Franc 15% de un unico viñedo 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. 800 Botellas	85% Malbec 15% Cabernet Franc.			
\$95.000,00	CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña		CABERNET FRANC	2019	TINTO
Caja x 3 Bot	Cabernet Franc 85% y Malbec 15% de 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. 600 Botellas	85% Cabernet Franc 15% Malbec			
\$99.000,00	MERO PRIMO, Bira Wines		SYRAH	2021	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%			
\$85.000,00	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. Creado durante 14 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso. 1.800 Botellas.	90% Malbec 10% Cabernet F.			
\$60.000,00	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%			
\$30.000,00	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			
\$24.900,00	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			
\$25.000,00	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%			
\$25.000,00	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%			
\$38.000,00	CALCÁREO, CABERNET FRANC, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino		CABERNET FRANC	2022	TINTO
	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.	100%			
\$15.800,00	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%			
\$15.800,00	NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen		CABERNET FRANC	2022	TINTO
	Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%			
\$15.800,00	NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, ALCAPARROSA, Bodega del Carmen		ANCELLOTA	2023	TINTO
	Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. Es un vino que fermenta sin sus pieles. Solo dos días de maceración en frío de las pieles de Acellota para luego seguir el protocolo de fermentación para mostos blancos.	100%			
\$15.800,00	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.				
\$15.800,00	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%			
\$50.000,00	PREDADOR, Bodega del Carmen		BLEND	2022	TINTO
Caja x 3 Bot	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	Malbec / Cabernet franc			
\$15.000,00	TANITO, Bira Wines		BLEND	2021	TINTO
	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.	80 % Malbec 12 % Sangiovese 8% Cabernet F.			
\$15.000,00	ROSA DI ROSSO, Bira Wines		BLEND	2023	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 13°, 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%			
\$37.000,00	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%			
\$15.000,00	ROSSO D´UCO, Bira Wines		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			
\$23.000,00	BRUNETTO, Bira Wines		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			
\$43.000,00	TANO, Bira Wines		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			
\$55.000,00	BIN OTTO, Bira Wines		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 mojado del 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			
\$20.300,00	KRONTIRAS COSMIC AMBER, Krontiras		CHARDONNAY	2022	NARANJO
	Maipú, Mendoza- Liliana Suarez. En barricas de roble francés de 4to uso. Macerado durante 7 meses con sus pieles.	100%			
\$23.200,00	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES		CABERNET FRANC	2021	TINTO
	La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Tomas Stahringer. Conservación en barriles de 500 lts.	100%			
\$32.500,00	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES		MALBEC	2021	TINTO
	La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Tomas Stahringer. Crianza en barriles de 500 litros y huevos de cemento.	100%			

\$42.000,00	QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte. Tupungato, Valle de Uco. El Chardonnay y el Viognier fermentados en barrica, el Semillon proviene del Peral, Tupungato y fue fermentado en tanques de acero inoxidable. Crianza: 63% Chardonnay elaborado en barricas de roble francés de 1er y 2do uso, junto al 10% Viognier que fue fermentado y envejecido en barrica francesa de 2do uso. 8.500 Botellas 95Pts. James Suckling 94Pts. Tim Atkin	BLEND	2022	BLANCO
Caja x 3 Bot		63% Chardonnay -23% Semillon - 10% Viognier - 4% Sauvignon Blanc		
\$18.500,00	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
		90% Sauvignon Blanc 10% Roussanne Marsanne		
\$19.500,00	QUIMERINO TINTO, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte. Pinot Noir y Sauvignon Blanc de Chacayes, Valle de Uco. Syrah de Gualtallary, Valle de Uco. Malbec de Gualtallary y de Chacayes del Valle de Uco y parte de Pedriel, Luján de Cuyo. El Pinot Noir y el Malbec fermentados en tanques de concreto, mientras que el Sauvignon Blanc y el Syrah lo fueron en tanques de acero inoxidable. El orde final se ensabla previo al embotellado, para así garantizar gran expresión frutal.	BLEND	2023	TINTO
		37% Pinot Noir 30% Malbec 21% Syrah 12% Sauvignon Blanc		
\$29.900,00	TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña. Viñatero Manolo Pelegrina, San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm.	BLEND	2018	TINTO
		Malbec - Cabernet F.		
\$25.890,00	ESPONTÁNEO, PIEDRAS, LUI WINE Mauricio Vignetti.Vista Flores, Tunuyan. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	MALBEC	2022	TINTO
		100%		
\$25.890,00	ESPONTÁNEO, GRAVA, LUI WINE Mauricio Vignetti..Gualtallary, Tupungato. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	MALBEC	2022	TINTO
		100%		
\$25.890,00	ESPONTÁNEO, LIMO, LUI WINE Mauricio Vignetti. La Consulta, San Carlos. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	CABERNET FRANC	2022	TINTO
		100%		
\$18.000,00	NODO AGUA CHARDONNAY, Nodo Vinos Matías Macías. Guatallary, Valle de Uco, Mendoza Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo entanques, piletas de concreto y fudres de roble. Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble. Producción: 2.800 botellas.	CHARDONNAY	2022	TINTO
		100%		
\$18.000,00	NODO TIERRA MALBEC, Nodo Vinos Matías Macías. Guatallary, Valle de Uco, Mendoza	MALBEC	2021	TINTO
		100%		
\$20.300,00	TEHO MALBEC, Bodega Teho. Alejandro Sejanovich, La Consulta , departamento de San Carlos, Valle de Uco. Plantas de 75 años de edad	FIELD BLEND	2018	TINTO
		90% Malbec 6% Petit Verdot 4% Cabernet F.		
\$43.500,00	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	BLEND	2018	TINTO
		Malbec 40% Cabernet F. 30% Cabernet S. 20% Merlot 10%		
\$19.000,00	EDAD MODERNA BLANCO, Altar Uco Juan Pablo Michelini, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 7 meses en huevo de cemento.	BLEND	2023	BLANCO
		Sauvignon Blanc 75% - Chardonnay 25%		
\$192.500,00	EDAD MEDIA BLANCO, Altar Uco DOBLE MAGNUM 3 Lts. 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.	BLEND	2019	BLANCO
		90% Chardonnay 10% Sauvignon B.		
\$18.500,00	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.	MALBEC	2020	TINTO
		100% Malbec		
\$18.500,00	ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer. Gustavo Rearte, Tupungato, Valle de Uco. 9 meses en barricas de roble francés.	MERLOT	2019	TINTO
		100% Merlot		
\$49.000,00	EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna. A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. 96 Pts	CABERNET F.	2018	TINTO
		85% Cabernet F. 15% Malbec		
\$105.000,00	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
		85% Cabernet F. 15% Malbec		
ATLÁNTICA				
BUENOS AIRES				
\$18.000,00	INSÓLITO, Puerta del Abra. El Vallecito, Sierras de Tandilla, Balcarce, Pcia de Bs As. 12 meses en foudres de roble y barrica de roble francés tostado suave (1° y 2° uso) 92 Pts. Tim Atkin	PINOT NOIR	2020	TINTO
		100% Pinot Noir		
PATAGONIA				
LA PAMPA I NEUQUÉN I RÍO NEGRO I CHUBUT				
\$37.500,00	ALISA. 100% Organico y Biodinamico - Valle de Río Negro, Patagonia - Hans Vinding Diers	MALBEC	2022	TINTO
		Malbec 90% Merlot 9% Cabernet F. 1%		
\$32.000,00	RARA AVIS, Bodega Malma. Hans Vinding Diers. San Patricio del Chañar, Neuquén. Elaborado naturalmente sin agregados de azufre	PINOT NOIR	2021	TINTO
		100% Pinot Noir		
\$52.900,00	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	2021	TINTO
		100% Pinot Noir		
\$129.000,00	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	2021	TINTO
		100% Pinot Noir		
\$119.000,00	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	2022	TINTO
		100% Pinot Noir		
U\$s 330,- Consultar cotización del día.	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	2022	TINTO
		100% Pinot Noir		
OTRAS REGIONES				
\$23.250,00	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	2018	TINTO
		100% Pinot Noir		

\$27.000,00

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

2017

TINTO

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

* Compra mínima 6 botellas o \$120.000,-

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

PEDIDOS: [WA 116976-1010](tel:1169761010) - ventas@valentinobottega.com @ValentinoBottega

ENVÍOS no delivery

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS