

Transferencia Electrónica y Efectivo 10% Descuento

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA	CUYO			
		LA RIOJA I MENDOZA I SAN JUÁN			
\$146.700	\$162.837	EL BARBA, Zorzal Vineyard & Winery	MALBEC	2021	TINTO
		Juan Pablo Michelini. Gualtallary, Tupungato, Mendoza (a una altura de entre 1200 y 1300 msnm). 24 meses en fudres de roble francés de primer uso.	100%		
\$120.000	\$133.200	PORFIADO, Zorzal Vineyard & Winery	PINOT NOIR	2023/2009	TINTO
		Juan Pablo Michelini. Gualtallary, Tupungato, Mendoza (1350 m.s.n.m.). Uvas cosechadas a mano en cajas de 16 kg. Fermentación con racimo entero en barricas abiertas ("open barrel") con pisonero. Se caracteriza por ser un "corte perpetuo" o solera que mezcla múltiples cosechas (ej. 15 añadas desde 2009 en las versiones más recientes) para lograr una complejidad inigualable. Envejecido durante más de 2 años en barricas de roble francés.	100%		
\$110.000	\$122.100	PIANTADO, Zorzal Vineyard & Winery	CABERNET F. / MALBEC	2021	TINTO
		Juan Pablo Michelini y Matías Michelini. Gualtallary, Tupungato, Mendoza (1350 m.s.n.m.). Entre 33 a 36 meses en barricas de roble francés	Cabernet Franc 85% Malbec 15%		
\$57.400	\$63.714	PARCELARIO, Zorzal Vineyard & Winery	MALBEC	2024	TINTO
		Juan Pablo Michelini. Gualtallary, Tupungato, Mendoza (1350 m.s.n.m.). Fermentación: Espontánea con levaduras nativas a una temperatura promedio de 25°C, con 25 días de maceración con sus pieles en huevos de cemento.Crianza: El 70% del vino reposa en huevos de cemento y el 30% restante en barricas francesas de 500 litros de tercer y cuarto uso durante un año	100%		
\$57.400	\$63.714	PARCELARIO, Zorzal Vineyard & Winery	CHARDONNAY	2024	BLANCO
		Juan Pablo Michelini. Gualtallary, Tupungato, Mendoza (1350 m.s.n.m.). Crianza/Fermentación: El 80% fermenta y se cría en barricas francesas de 500 litros de segundo uso; el 20% restante en huevos de cemento durante un año.	100%		
\$40.000	\$44.400	EGGO, FILOSO, Zorzal Vineyard & Winery	PINOT NOIR	2025	TINTO
		Juan Pablo Michelini. Gualtallary, Tupungato, Mendoza (1350 m.s.n.m.). Fermentación: 100% maceración carbónica. Los racimos enteros se colocan en huevos de concreto, donde se da una fermentación espontánea con levaduras nativas a una temperatura promedio de 24° C. Crianza: 100% en huevos de concreto sin revestimiento (sin paso por madera) durante 10 meses. La forma ovoide del huevo genera un movimiento natural constante de las borras, logrando una evolución homogénea y mejorando la textura en boca	100%		
\$40.000	\$44.400	EGGO, TINTO DE TIZA, Zorzal Vineyard & Winery	MALBEC	2025	TINTO
		Juan Pablo Michelini. Gualtallary, Tupungato, Mendoza (1350 m.s.n.m.). Fermentación espontánea con levaduras nativas en huevos de concreto. Crianza sobre borras finas durante 10 a 11 meses en el mismo recipiente de cemento, sin paso por madera.	92% Malbec, 5% Cabernet Franc y 3% Cabernet Sauvignon		
\$40.000	\$44.400	EGGO, FRANCO, Zorzal Vineyard & Winery	CABERNET FRANC	2025	TINTO
		Juan Pablo Michelini. Gualtallary, Tupungato, Mendoza (1350 m.s.n.m.). Elaboración: Cosecha manual en cajas de 16 kg. Fermentación espontánea con levaduras nativas en huevos de concreto a 24°C.Crianza: 10 meses en huevos de cemento sin revestimiento.	100%		
\$165.000	\$183.150	COSMO, Alcielo	PINOT NOIR	2023	TINTO
		Matías Michelini, San Pablo, Valle de Uco.	100%		
\$108.900	\$120.879	ETÉREO, Alcielo	PINOT NOIR	2023	TINTO
		Matías Michelini, San Pablo, Valle de Uco.	100%		
\$35.000	\$38.850	DÍAS PERFECTOS, Malbec El Peral. Cru de Montaña.	MALBEC	2023	TINTO
		Proyecto Rodrigo Calderón viñas viejas (entre 60 y 100 años) en El Peral, Valle de Uco.Realizado en piletas de cemento sin paso por madera. Un Malbec delicado . Alcohol 12,5°	100%		
\$35.000	\$38.850	DÍAS PERFECTOS, Cru de Montaña	SEMILLÓN	2025	BLANCO
		Proyecto Rodrigo Calderón viñas viejas de casi 100 años de El Peral, Valle de Uco. Cosechado muy temprano para preservar un perfil más crocante y fresco. Hecho en un huevo de cemento, sin paso por madera, trabajado completamente a mano buscando equilibrio energía y preservar el perfil de la variedad en el Peral.	100%		
\$89.000	\$98.790	CRU LAS TUNAS, Cru de Montaña	CABERNET FRANC	2021	TINTO
		Producido por Rodrigo Calderon. Uno de los viñedos mas singulares del Valle de Uco a 1.470 mt trabajado por la Familia Peregrina.Fermentado & criado en roble bourguignon de 600 lts. durante 18 meses. Repos a 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella . Su potencial de envejecimiento es elevado.	85% Cabernet Franc 15% Malbec		
\$89.000	\$98.790	CRU PIE FRANCO, Cru de Montaña	MALBEC	2021	TINTO
		Producido por Rodrigo Calderon. Uno de los viñedos mas singulares del Valle de Uco a 1.470 mt trabajado por la Familia Peregrina.Fermentado & criado en roble bourguignon de 600 lts. durante 18 meses. Repos a 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella . Su potencial de envejecimiento es elevado.	85% Malbec 15% Cabernet Franc		
\$150.000	\$166.500	CRU ALBO, Cru de Montaña	CHARDONNAY	2021	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 depallado 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 600 Botellas	100%		
\$89.000	\$98.790	CRU BLANCO SILEX, Cru de Montaña	SAUVIGNON BLANC	2021	BLANCO
		Matías Michelini - Rodrigo Calderon. Las uvas provienen de San Pablo, Gualtallary a 1400 msnm.	90% Sauvignon Blanc 10% Chennin Blanc		
\$115.000	\$127.650	MERO BIANCO II, Bira Wines	MALVASIA	N/V	BLANCO
Caja x 3 Bot		Federico Isgro. 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	
\$115.000	\$127.650	MERO PRIMO, Bira Wines	SYRAH	2023	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgro. 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%		
\$120.000	\$133.200	MERO PRIMO, Bira Wines	SYRAH	2023	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgro. 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%		
\$90.000	\$99.900	NASSELLA, Viña Artesano	CHARDONNAY	2022	BLANCO
Caja x 4 Bot		Una parcela especial de nuestro viñedo en Gualtallary Alto, a 1450 MSNM, en el Valle de Uco. Juan Pablo Murgia. Fermentado y añejado en tonel de 5.000 lts. 97 Pts Decanter, 97 Pts Descorchados, 96 Pts Tim Atkin, 96 Pts James Suckling	100%		
PATAGONIA					
LA PAMPA I NEUQUÉN I RÍO NEGRO I CHUBUT					
\$99.700	\$110.667	J. ALBERTO, Noemía	MALBEC	2023	TINTO
		Hans Vinding Diers. Viñedo plantado en 1955 - 100% Organico y Biodinamico - Valle de Río Negro, Patagonia.Fecha de plantación original: 1955. Selección masal. Preflora Alcohol: 13,5 % .Producción: 8,893 botellas. Viñedos Orgánicos y Biodinamicos	Malbec 95% Merlot 5%		
\$69.000	\$76.590	BARDA, Bodega Chacra.	PINOT NOIR	2025	TINTO
		Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. Se fermenta a bajas temperaturas en piletas de cemento redondas con levaduras autóctonas naturales y sin filtrar.Envejecido: 10 meses en barricas de roble francés .100% natural y sin filtrar	100%		
\$139.900	\$155.289	CHACRA 55, Bodega Chacra.	PINOT NOIR	2024	TINTO
		Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. Fermentación de racimo entero a temperaturas muy bajas para potenciar sus características florales.Crianza: 11 meses. Dividida en un 50% en tanques de hormigón y 50% en barricas de roble francés de 2°, 3° y 4° uso. .100% natural y sin filtrar Organico y biodinámico.	100%		
* Compra mínima 6 botellas o \$300.000,-					
- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -					
PEDIDOS: VB@valentinobottega.com @ValentinoBottega					
ENVÍOS no delivery					
PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS					