



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

ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA			
\$34.900	\$38.739	<b>VICOMTE ROCHEBOÜET, Extra Brut Rosé, Cave Extrême</b> 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.	ROSÉ 70% Chardonnay 30% Pinot Noir	ESPUMOSO
<b>CUYO</b> LA RIOJA I MENDOZA I SAN JUÁN				
\$22.500	\$24.975	<b>REFRAN, Morelli &amp; Ojeda Vinos de Cava</b> Cristian Morelli. Altamira, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble frances de diversos usos. <b>Partida Limitada de 1.200 botellas</b>	CABERNET FRANC 100%	2020 TINTO
\$22.500	\$24.975	<b>REFRAN, Morelli &amp; Ojeda Vinos de Cava</b> Cristian Morelli. Gualtallary, Valle de Uco. Fermentación conjunta de tres variedades de suelos de altura, que dan origen a un vino único.	COFERMENTACIÓN Malbec - Cabernet Franc - Merlot	2022 TINTO
\$22.500	\$24.975	<b>REFRAN, Morelli &amp; Ojeda Vinos de Cava</b> 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
\$78.000	\$86.580	<b>SUPERUCO GUALTALLARY, SuperUco by Michelini Bros &amp; Sammartino</b> 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. <b>Partida Limitada de 1500 botellas. 96 Pts. Robert Parker. Orgánico y biodinámico.</b>	BLEND 60% Malbec 40% Cabernet Franc.	2019 TINTO
\$22.000	\$24.420	<b>JUAN UBALDINI GUATALLARY MALBEC, Juan Ubaldini Wine and Co.</b> Juan Ubaldini. De una parcela en el distrito de Gualtallary, situada a 1350 msnm se ubica este viñedo de suelos aluvionales, pedregosos, de baja retención. Cofermentación en vasijas de concreto trabajando la maceración de forma suave. La Crianza, el 80% en concreto y el 20% en barricas de 500 litros. Disfrutable 2023, buen potencial de guarda.	MALBEC Malbec 90% - Syrah 10%	2022 TINTO
\$17.500	\$19.425	<b>JUAN UBALDINI EL PERAL SEMILLÓN, Juan Ubaldini Wine and Co.</b> 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.	SEMILLÓN 100%	2021 BLANCO
\$14.500	\$16.095	<b>CASA AMBROSÍA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.. Fermentación en tanques de acero, crianza en piletas de cemento. <b>6.149 Botellas producidas</b>	SAUVIGNON BLANC 100%	2024 BLANCO
\$25.800	\$28.638	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.. 15 meses en barricas de roble francés usado y 9 meses en botella. <b>45.000 Botellas producidas</b>	MALBEC 100%	2022 TINTO
\$25.800	\$28.638	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b>	CABERNET FRANC	2021 TINTO

\$25.800	\$28.638	Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 15 meses en barricas francesas usadas y al menos 9 meses en botella. <b>4.057 Botellas Producidas</b>	100%	CABERNET SAUVIGNON	2022	TINTO
		<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b>				
\$25.800	\$28.638	Matías Macías. Finca Ambrosía bloques 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. <b>6.978 Botellas Producidas. 93Pts. James Suckling</b>		CHARDONNAY	2023	BLANCO
		<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b>				
\$48.700	\$54.057	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 <b>5.894 Botellas Producidad</b>	100%	CABERNET FRANC	2020	TINTO
		<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b>				
\$88.800	\$98.568	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 <b>9.634 Botellas Producidas</b>	100%	BLEND	2019	TINTO
		<b>GRAND CRU BLEND, Finca Ambrosía</b>				
\$88.800	\$98.568	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. <b>Producción 4.578 botellas.</b>		Malbec - Cabernet S. - Cabernet F- Merlot		
		<b>GRAND CRU MALBEC, Finca Ambrosía</b>				
\$37.000	\$41.070	Matías Macías. Finca Ambrosía 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. <b>Producción 3.597 botellas.</b>	100%	MALBEC	2019	TINTO
		<b>MENDEL, Mendel Wines</b>				
\$28.000	\$31.080	Roberto de La Mota. Finca Remota, Paraje Altamira en Valle de Uco. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas ½ son nuevas, ½ de segund uso y ½ de tercer uso.	100% Cabernet F.	CABERNET FRANC	2021	TINTO
		<b>MENDEL, Mendel Wines</b>				
\$62.000	\$68.820	Roberto de La Mota. Finca Drummond en Luján de Cuyo. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas ½ son nuevas, ½ de segund uso y ½ de tercer uso.	100% Malbec.	MALBEC	2021	TINTO
		<b>UNUS, Mendel Wines</b>				
\$95.000	\$105.450	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	2020	TINTO
		<b>CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña</b>				
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. Reposo 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella . Su potencial de envejecimiento es elevado. <b>1.100 Botellas</b>		Malbec 65 % Cabernet S. 25 % Petit V.10 %	2019	TINTO
\$150.000	\$166.500	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. <b>12,5° Alcohol Solo 500 Botellas</b>	100%	CABERNET FRANC	2019	TINTO
		<b>CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña</b>				
\$105.000	\$116.550	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).. <b>11.9 % Alcohol. 650 Botellas</b>	100%	85% Cabernet Franc 15% Malbec		
		<b>MERO BIANCO, Bira Wines</b>				
Caja x 3 Bot				MALVASÍA	N/V	BLANCO
\$105.000	\$116.550	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. <b>650 Botellas</b>	100%	SYRAH	2022	TINTO
		<b>MERO PRIMO, Bira Wines</b>				
Caja x 3 Bot						Non Vintage
\$95.000	\$105.450	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. <b>650 Botellas</b>	100%	MALBEC	2022	TINTO
		<b>PASTORAL, Bodega Pastoral</b>				

Caja x 3 Bot	\$110.000	\$122.100	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. <b>1.800 Botellas.</b>	90% Malbec 10% Cabernet F.	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot	\$45.000	\$49.950	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. <b>1.800 Botellas.</b>	90% Malbec 10% Cabernet F.	MALBEC	2022	TINTO
	\$29.200	\$32.412	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%	CABERNET FRANC	2023	TINTO
	\$29.200	\$32.412	Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%	TORRONTÉS	2023	BLANCO
	\$44.000	\$48.840	Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas y tanque de acero inoxidable.	100%	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot	\$42.000	\$46.620	E. Luka & M. Michelini. Gualtallary, Tupungato,1200 msnm. Suelos de origen aluvional de textura franco arenosa con 20% de canto rodado. Fermentación: Ánfora de arcilla italiana de 500 litros.Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de más de 10 usos. <b>Solo 400 botellas Únicas e Irrepetibles</b>	100%	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot	\$199.000	\$220.890	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. <b>Solo 700 botellas Únicas e Irrepetibles</b>	100%	SAUVIGNON BLANC		BLANCO
Caja x 3 Bot	\$199.000	\$220.890	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	2022	TINTO
Caja x 2 Bot	\$199.000	\$220.890	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. <b>2796 botellas producidas</b>	Malbec y 8% Cabernet F.	MALBEC	2022	TINTO
Caja x 2 Bot	\$38.000	\$42.180	Andres Vignoni. La historia y el presente de este paraje convergen en este vino que elaboramos con un viñedo antiguo de Malbec (+80 años), un viñedo antiguo de Cabernet Suavignon que estamos recuperando (+50 años) y un viñedo que se encuentra en una zona extrema de la apelación.El viñedo antiguo se elabora con 50% de raspón en fermentador semi abierto. En tanto que el viñedo extremo se vinifica 100% despalillado en open tops con una técnica de infusión larga. Finalmente el Cabernet Sauvignon se elabora en tanque pequeño de inox cerrado, con una maceración total superior a 30 días. Los tres componentes se crían por separado en una ánfora de gres, un foudre de tercer uso francés y barricas de distintos usos por más de 20 meses hasta que cerca del embotellado convergen en un único vino. Sin clarificar ni filtrar. <b>2853 botellas producidas</b>	Malbec y Cabernet S.	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot	\$38.000	\$42.180	Mono Vignoni. Las Compuertas, Luján de Cuyo. Luego de al cosecha manual, los racimos son llevados a al bodega donde se despalilla y se encuba en pequeños fermentadores de 500 y 1000 kilos. La fermetación es espontánea (levaduras indígenas) yal 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. <b>Solo 1000 Botellas.</b>	92% Malbec 8% Cabernet S.	MALBEC	2021	TINTO

Caja x 3 Bot

		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 assamblage 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. <b>Solo 2.800 Botellas</b>	78% Malbec 22% Cabernet F.		
\$50.000	\$55.500	<b>LA NAVE VA, MALBEC SIN SULFITOS, Canopus</b> Gabriel Dvoskin. Finca Canopus Cuartel 3 – Pampa El Cepillo, Valle de Uco. 100% Malbec. <b>Orgánico Certificado (Letis)</b> Crianza: 6 meses en barricas de roble de diversos usos de 225 litros Graduación Alcohólica: 12,5% Producción: 2.300 Botellas.	MALBEC 100%	2022	TINTO
\$32.000	\$35.520	<b>MALBEC DE SED, Canopus</b> Gabriel Dvoskin. El Cepillo, Valle de Uco. 91% Malbec – 9% Chardonnay 13,2% Alcohol. Producción: 20.900 botellas	MALBEC 91% Malbec 9% Chardonnay	2022	TINTO
\$32.000	\$35.520	<b>CANOPUS BLANCO, VIÑAS VIEJAS</b> 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.	SEMILLÓN 100%	2022	BLANCO
\$24.000	\$26.640	<b>LA CAYETANA, La Cayetana</b> 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 tradicional 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 5.000 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.	PEDRO XIMENEZ 90% Pedro Ximenez (Criolla Blanca) 10% Gewürztraminer Viognier + Semillón	2023	BLANCO
\$24.000	\$26.640	<b>LA CAYETANA, MEZCLA DE TINTAS, La Cayetana</b> 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 frío 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.	BLEND 20% Cabernet Franc, 40% Syrah, 40% Merlot -	2021	TINTO
\$20.000	\$22.200	<b>ROSA DI ROSSO, Bira Wines</b> Federico Isgró. Valle de Uco. La Arboleda, Tupungato -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta, San Carlos - Syrah (Espaldero 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.	BLEND Sangiovese 60% Syrah 40%	2024	ROSADO
\$25.000	\$27.750	<b>BIANCO D`UCO, Bira Wines</b> Federico Isgró. La Arboleda, Tupungato, Valle de Uco. Espaldero 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. <b>11,8° Alcohol</b>	MALVASÍA 100%	2024	BLANCO
\$62.500	\$69.375	<b>BIANCO D`UCO, Bira Wines MAGNUM 1.5 Lts.</b> Federico Isgró. La Arboleda, Tupungato, Valle de Uco. Espaldero 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 100%	2023	BLANCO
\$20.000	\$22.200	<b>ROSSO D`UCO, Bira Wines</b> Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta - Syrah (Espaldero 1992) y Merlot (Espaldero 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 70% Sangiovese 20% Syrah 10% Merlot	2021	TINTO
\$33.000	\$36.630	<b>BRUNETTO, Bira Wines</b> Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta - Syrah (Espaldero 1992) y Merlot (Espaldero 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 80% Sangiovese 10% Merlot 10% Syrah	2020	TINTO
\$31.100	\$34.521	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES, PIEL DE SAUVIGNON</b> 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 100%	2024	TINTO

\$28.100	\$31.191	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES</b> 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	<b>QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer.</b> Gustavo Rearte. Tupungato, Valle de Uco. El Chardonnay de Gualtallary, el Semillon proviene del Peral, Tupungato. El Sauvignon 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. <b>8.500 Botellas 94Pts. James Suckling 94Pts. Tim Atkin</b>	BLEND	2023	BLANCO
\$26.000	\$28.860	<b>QUIMERINO BLANCO, Achaval Ferrer.</b> 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	<b>TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña.</b> Proyecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Cofermentación en concreto.	BLEND	2020	TINTO
\$45.000	\$49.950	<b>SCHISTOS POSITIVOS, Vino de Climat. Cru de Montaña.</b> Proyecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Las uvas se vinifican de manera natural con levadura indígena 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
\$60.200	\$66.822	<b>EDAD MEDIA TINTO, Altar Uco.</b> 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. <b>Producción 5.500 botellas. 93 + Pts. Robert Parker</b>	BLEND	2018	TINTO
\$295.000	\$327.450	<b>EDAD MEDIA BLANCO, Altar Uco DOBLE MAGNUM 3 Lts.</b> 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
\$26.000	\$28.860	<b>ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer.</b> Gustavo Rearte, Perdiel (Lujan de Cuyo), Medrano: (Junín), Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco). 9 meses en barricas de roble francés.	MALBEC	2020	TINTO
\$60.100	\$66.711	<b>EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna.</b> A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>96 Pts</b>	CABERNET F.	2018	TINTO
\$220.000	\$244.200	<b>EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna.</b> A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>100 Pts Robert Parker / 100 Pts. Suckling</b>	CABERNET F.	2019	TINTO

#### PATAGONIA

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

\$99.000	\$109.890	<b>OTRONIA, Pinot Noir</b> 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 terroir de Otronia. Las uvas fueron cosechadas el 15 (Paico) y 2 (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. <b>96Pts. Descorchados 96Pts Decanter</b>	PINOT NOIR	2022	TINTO
Caja x 3 Bot			100%		
\$99.000	\$109.890	<b>OTRONIA, Malbec</b> 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 arenoso-arcilloso. Cosechado a finales de marzo, fermentado en huevo de hormigón y luego criado durante 22 meses en tonel de roble francés sin tostar. <b>98Pts. Descorchados</b>	MALBEC	2022	TINTO
Caja x 3 Bot			100%		
\$59.900	\$66.489	<b>BARDA, Bodega Chacra.</b>	PINOT NOIR	2021	TINTO

\$119.000	\$132.090	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. <b>100% natural y sin filtrar</b>	100%		
		<b>LUNITA, Bodega Chacra.</b>		PINOT NOIR	2022 TINTO
U\$s 330,-	U\$s 366,-	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. <b>100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.</b>	100%		
		<b>SIN AZUFRE, Bodega Chacra.</b>		PINOT NOIR	2022 TINTO
Consultar cotización del día.	Consultar cotización del día.	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. <b>100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.</b> Crianza 1 mes en depósitos de hormigón para un 46% y un 54% 11 meses en barrica de roble francés	100%		
<b>OTRAS REGIONES</b>					
\$34.000	\$37.740	<b>LE PETIT PAS, Mas D'en Janeil</b>		<b>BLEND</b>	2017 TINTO
		Françoise Lurton, AOP Côtes du Roussillon, <b>Francia</b> Madurando en cubas de hormigón para preservar los aromas de frutas rojas y garriga.		50% Grenache, 27% Syrah, 18% Carignan, 5% Mourvèdre	

**\* 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**