



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

ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA				
\$24.400	\$27.084	FINCA AMBROSÍA, Brut Nature, Blanc de Blancs Matías Macías. Gualtallary, 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	CHARDONNAY		ESPUMOSO
			100%		
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
			70% Chenin, 20% Malbec 10% Moscatel de Alejandría		
\$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
			100%		
\$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
			100%0%		
\$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
			60% Malbec 40% Cabernet Franc.		
\$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	2018	TINTO
			100%		
\$24.000	\$26.640	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	2022	TINTO
			100%		

\$29.500	\$32.745	JUAN UBALDINI ALTAMIRA BLEND, Juan Ubaldini Wine and Co. Juan Ubaldini. Paraje Altamirta, Valle de Uco. vinificación de baja intervención, respetuosa de lo que da la tierra. Cosecha manual en pequeñas cajas plásticas, Selección manual de racimos, Fermentación alcohólica y maceración post-fermentativa en pequeñas cubas durante 30 días. Crianza en roble francés (mix de nuevo y viejo) durante 12 meses. Vino levemente filtrado.	BLEND	2022	TINTO
			80% Malbec 20% Cabernet F.		
\$22.000	\$24.420	JUAN UBALDINI GUATALLARY MALBEC, Juan Ubaldini Wine and Co. 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	2022	TINTO
			Malbec 90% – Syrah 10%		
\$17.500	\$19.425	JUAN UBALDINI EL PERAL SEMILLÓN, Juan Ubaldini Wine and Co. 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	2021	BLANCO
			100%		
\$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	2022	TINTO
			100%		
\$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	2022	BLANCO
			100%		
\$24.400	\$27.084	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	2021	TINTO
			100%		
\$24.400	\$27.084	VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía. 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. 6.978 Botellas Producidas. 93Pts. James Suckling	CABERNET SAUVIGNON	2022	TINTO
\$24.400	\$27.084	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	2023	BLANCO
			100%		
\$45.700	\$50.727	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	2021	TINTO
			100%		
\$45.700	\$50.727	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	2020	TINTO
			100%		
\$45.700	\$50.727	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 12 meses en botella 2.095 Botellas Producidas 92Pts. James Suckling	CHARDONNAY	2022	BLANCO
			100%		

\$82.100	\$91.131	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.	BLEND Malbec - Cabernet S. - Cabernet F.- Merlot	2019	TINTO
\$82.100	\$91.131	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 100%	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.	MALBEC 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 ⅓ son nuevas, ⅓ de segund uso y ⅓ de tercer uso.	CABERNET FRANC 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 ⅓ son nuevas, ⅓ de segund uso y ⅓ de tercer uso.	MALBEC 100% Malbec.	2021	TINTO
\$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.	BLEND 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	MALBEC 85% Malbec 15% Cabernet Franc.	2019	TINTO
\$95.000	\$105.450	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	CABERNET FRANC 85% Cabernet Franc 15% Malbec	2019	TINTO
\$150.000	\$166.500	CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña 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. 12,5° Alcohol Solo 500 Botellas	CHARDONNAY 100%	2019	BLANCO
\$105.000	\$116.550	MERO BIANCO, Bira Wines 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).. 11.9 % Alcohol. 650 Botellas	MALVASÍA 100%	N/V	BLANCO Non Vintage
\$105.000	\$116.550	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%		
\$45.000	\$49.950	LA GREY de Pastoral 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.	MALBEC	2022	TINTO
\$70.000	\$77.700	INSEPARABLE, Per Se 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.	MALBEC	2022	TINTO
\$30.000	\$33.300	DON JOSÉ, iMatorras, Gerrado Michelini. Gualtallary. Tupungato. Mendoza. Cosecha manual. 100% racimo entero. 12 meses de crianza en barricas de 3 y 4 usos.	PINOT NOIR	2020	TINTO
\$33.200	\$36.852	LOS ABANDONADOS, Paso a Paso Wines. 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	SEMILLON	2022	BLANCO
\$34.200	\$37.962	PASAJE NÓBREGA, Chardonnay DE ÁNFORA 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.	CHARDONNAY	2022	BLANCO
\$28.500	\$31.635	PASAJE NÓBREGA, Sauvignon Blanc DE FINCA Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	SAUVIGNON BLANC	2022	BLANCO
\$28.500	\$31.635	PASAJE NÓBREGA, Merlot DE FINCA Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	MERLOT	2022	TINTO
\$25.000	\$27.750	CALCÁREO COLUVIO ALTAMIRA, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino 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.	MALBEC	2019	TINTO
\$25.000	\$27.750	CALCÁREO RÍO CHACAYES, SuperUco by Michelini Bros & Sammartino 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.	MALBEC	2019	TINTO
\$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
\$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
\$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

\$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 huecos de hormigón con levaduras indígenas.	MALBEC	2023	TINTO
\$80.000	\$88.800	PASSITO, Bodega del Carmen Federico Isgró. Paraje Hilario, Valle de Calingasta, San Juan. "NUESTRA PROPIA INTERPRETACIÓN DE UNA TÉCNICA DE VINIFICACIÓN ANCESTRAL Y UVAS COSECHADAS EN SU PUNTO EXACTO PARA LOGRAR UN VINO SECO, COMPLEJO Y DE UNA ACIDEZ VIBRANTE. DESHIDRATACIÓN NATURAL PARCIAL Y CONTROLADA EN CAÑIZOS DE LOS RACIMOS DE TORRONTÉS SANJUANINO PROVENIENTES DE UN VIÑEDO MUY ANTIGUO UBICADO EN PARAJE HILARIO DE NUESTRO VALLE DE CALINGASTA. FERMENTACIÓN CON LEVADURA NATIVAS. SIN PIELES Y POSTERIOR CRIANZA DE 14 MESES EN CLAYVER DE CERÁMICA Y BARRICAS DE 500 LITROS DE ROBLE FRANCÉS. ES UN VINO SIN FILTRAR Y DE BAJA INTERVENCIÓN, POR LO QUE PUEDE CONTENER SEDIMENTOS	TORRONTÉS	2022	100%
\$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 huecos de hormigón con levaduras indígenas y tanque de acero inoxidable.	TORRONTÉS	2023	BLANCO
\$65.000	\$72.150	LAS BASES, Raquis Andrés 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, cerámica italiana y foudres austriacos-	MALBEC	2022	TINTO
\$38.000	\$42.180	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 despallilla 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	\$38.000	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 despallado. 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	\$26.700	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
\$28.000	\$31.080	CANOPUS BLANCO, VIÑAS VIEJAS 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	2022	BLANCO
\$32.500	\$36.075	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

\$12.000	\$13.320	CARRASCAL Hubert Weber. Anchoris, Agrelo, Luján de Cuyo. 12,7° Alcohol.	SAUVIGNÓN BLANC 100%	2024	BLANCO
\$12.000	\$13.320	CARRASCAL Hubert Weber. Barrancas de Maipú, espadadero y parral.	SYRAH 100%	2022	TINTO
\$19.000	\$21.090	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 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	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. 11,8° Alcohol	MALVASÍA 100%	2024	BLANCO
\$62.500	\$69.375	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 100%	2023	BLANCO
\$19.000	\$21.090	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 70% Sangiovese 20% Syrah 10% Merlot	2021	TINTO
\$31.000	\$34.410	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 80% Sangiovese 10% Merlot 10% Syrah	2020	TINTO
\$49.000	\$54.390	TANO, Bira Wines 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.	BLEND 40% Malbec, 40% Sangiovese, 15% Syrah, 5% Merlot	2021	TINTO
\$68.000	\$75.480	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 90% Sangiovese 7% Merlot 3% Syrah	2020	TINTO
\$28.300	\$31.413	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES, PIEL DE SAUVIGNON 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
\$25.500	\$28.305	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES	CABERNET FRANC	2021	TINTO

		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.	100%		
\$39.600	\$43.956	CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES 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.	MALBEC	2021	TINTO
\$55.000	\$61.050	QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer. 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% en ánfora luego envejecido por 12 meses en barricas de 2do y 3er uso. 8.500 Botellas 94Pts. James Suckling 94Pts. Tim Atkin	BLEND	2023	BLANCO
\$26.000	\$28.860	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
\$33.000	\$36.630	TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña. Proyecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Cofermentación en concreto.	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	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.	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.	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.	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	BLEND	2018	TINTO
\$192.500	\$213.675	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
\$26.000	\$28.860	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
\$55.000	\$61.050	EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna.	CABERNET F.	2018	TINTO

\$105.000	\$116.550	A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. 96 Pts EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna. A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. 100 Pts Robert Parker / 100 Pts. Suckling	85% Cabernet F. 15% Malbec 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
\$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 \$180.000,-**

- 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