



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

ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA			
\$23.100	\$25.641	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
\$25.850	\$28.694	P. FERRER BOSCH, Grande Cuvée, Brut Nature, Finca Ferrere Marco Gutila. Gualtallary, Tupungato, provenientes de bloques especialmente seleccionados, estas uvas fueron pensadas para la elaboración de vinos espumosos. La cosecha es manual y luego se realiza la primera fermentación en tanques de acero inoxidable para lograr fineza y aromas francos. El vino base descansa aproximadamente 6 meses en sus borras finas para luego ser puesto en botella donde se llevará a cabo a toma de espuma y una maduración de 16 meses más, terminando como un brut nature.	CORTE 60% Chardonnay 40% Pinot Noir	ESPUMOSO

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. <b>Partida Limitada de 1.200 botellas 92 PTS. TIM ATKIN</b>	BLANC DE NOIR	2017	BLANCO
\$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. <b>Partida Limitada de 1.200 botellas</b>	CABERNET FRANC	2018	TINTO
\$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
\$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. <b>Partida Limitada de 1500 botellas. 96 Pts. Robert Parker. Orgánico y biodinámico.</b>	BLEND	2019	TINTO

\$78.000	\$86.580	<b>SUPERUCO FRATELLO, SuperUco by Michelini Bros &amp; Sammartino</b> Matías, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Suelo Aluvional, Calcareo & Granito - Michelini Bros & Sammartino - Gualtallary, Mendoza 1100 msnm. Fermentó y maduró en barricas rodantes de roble francés de 500 litros durante dos inviernos. <b>Partida Limitada de 1500 botellas. 94 Pts. Robert Parker. Orgánico y biodinámico.</b>	SYRAH 100%	2019	TINTO
\$120.000	\$133.200	<b>GENITORI GUALTA, SuperUco by Michelini Bros &amp; Sammartino</b> Matías, 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.). <b>Partida Limitada de 800 botellas. Orgánico y biodinámico.</b>	BLEND Malbec 60%, Cabernet Franc 40%.	2019	TINTO
\$90.000	\$99.900	<b>LAUREANO GOMEZ GRAN RESERVA, Laureano Gomez Winemaker</b> 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
\$21.000	\$23.310	<b>LAUREANO GOMEZ TERROIR RESERVA, Laureano Gomez Winemaker</b> 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
\$21.582	\$23.956	<b>BLOCK a1 PINOT NOIR, Finca Ferrere</b> 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. <b>93Pts. James Suckling</b>	PINOT NOIR 100%	2022	TINTO
\$21.582	\$23.956	<b>BLOCK c2 CHARDONNAY, Finca Ferrere</b> 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. <b>94Pts. James Suckling</b>	CHARDONNAY 100%	2022	BLANCO
\$23.100	\$25.641	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> 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>	CABERNET FRANC 100%	2021	TINTO
\$23.100	\$25.641	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> Matías Macías. Finca Ambrosía blouques 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>	CABERNET SAUVIGNON	2022	TINTO
\$23.100	\$25.641	<b>VIÑA ÚNICA, Finca Ambrosía.</b> 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 Producción</b>	CHARDONNAY 100%	2023	BLANCO
\$44.000	\$48.840	<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b> 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 <b>6.978 Botellas Producidas 94Pts. James Suckling</b>	CABERNET SAUVIGNON 100%	2021	TINTO
\$44.000	\$48.840	<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b> 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>	CABERNET FRANC 100%	2020	TINTO
\$44.000	\$48.840	<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b>	CHARDONNAY	2022	BLANCO

		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 <b>2.095 Botellas Producidas 92Pts. James Suckling</b>	100%		
\$78.600	\$87.246	<b>GRAND CRU BLEND, Finca Ambrosía</b> 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>	BLEND	2019	TINTO
\$78.600	\$87.246	<b>GRAND CRU MALBEC, Finca Ambrosía</b> 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. <b>Producción 3.597 botellas.</b>	MALBEC	2019	TINTO
\$24.000	\$26.640	<b>CUARTO DOMINIO, MALBEC, Cuarto Dominio MAGNUM 1.5 Lts.</b> Andres Blanchard. San Carlos, Valle de Uco. 24 meses en barricas de roble francés nuevas.	MALBEC	2015	TINTO
\$34.000	\$37.740	<b>MENDEL, Mendel Wines</b> 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 segund uso y 1/3 de tercer uso.	MALBEC	2021	TINTO
\$26.000	\$28.860	<b>MENDEL, Mendel Wines</b> 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 segund uso y 1/3 de tercer uso.	MALBEC	2021	TINTO
\$37.000	\$41.070	<b>ROSADÍA, Mendel Wines</b> Roberto de la Mota. Paraje Altamira en Valle de Uco.	BLEND	2022	ROSADO
\$57.000	\$63.270	<b>UNUS, Mendel Wines</b> 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
\$59.000	\$65.490	<b>CRU DE GUALTALLARY, Cru de Montaña</b> 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. <b>1.500 Botellas</b>	MALBEC	2019	TINTO
Caja x 3 Bot	\$95.000	<b>CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña</b> 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. <b>1.100 Botellas</b>	MALBEC	2019	TINTO
\$150.000	\$166.500	<b>CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña</b> 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>	CHARDONNAY	2019	BLANCO
\$99.000	\$109.890	<b>MERO BIANCO, Bira Wines</b>	MALVASÍA	N/V	BLANCO

Caja x 3 Bot		Federico Isgró. 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). <b>11.9 % Alcohol. 650 Botellas</b>	100%	Non Vintage
\$99.000	\$109.890	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. <b>650 Botellas</b>	100%	
\$88.000	\$97.680	PASTORAL, Bodega 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. 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.	
\$44.000	\$48.840	LA GREY de Pastoral	MALBEC	2022 TINTO
		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%	
\$60.000	\$66.600	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, <b>13840 botellas.</b>	100%	
\$30.000	\$33.300	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	\$27.639	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	
\$33.200	\$36.852	LOS ABANDONADOS, Paso a Paso Wines.	SEMILLON	2022 BLANCO
		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. <b>Solo 1500 Botellas 12,6° Alcohol</b>	100%	
\$34.200	\$37.962	PASAJE NÓBREGA, <i>Chardonnay</i> DE ÁNFORA	CHARDONNAY	2022 BLANCO
		Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta. Uvas provenientes de una pequeña parcela plantada hace 30 años ubicada a metros del río Tunuyán. <b>12,9° Alcohol.</b>	100%	
\$28.500	\$31.635	PASAJE NÓBREGA, <i>Sauvignon Blanc</i> DE FINCA	SAUVIGNON BLANC	2022 BLANCO
		Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	100%	
\$28.500	\$31.635	PASAJE NÓBREGA, <i>Merlot</i> DE FINCA	MERLOT	2022 TINTO
		Christian Mallia - Giuseppe Franceschini. Paraje Altamira, La Consulta 1.100msnm.	100%	
\$25.000	\$27.750	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. <b>100% Orgánico y biodinámico. 6.000 Botellas.</b>	100%	
\$25.000	\$27.750	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. <b>100% Orgánico y biodinámico. 6.000 Botellas.</b>	100%		
\$38.000	\$42.180	<b>CALCÁREO, CABERNET FRANC, SuperUco by Michelini Bros &amp; Sammartino</b>	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. <b>5000 Botellas.</b>	100%		
\$22.200	\$24.642	<b>NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen</b>	MALBEC	2022	TINTO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%		
\$22.200	\$24.642	<b>NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN, Bodega del Carmen</b>	CABERNET FRANC	2022	TINTO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%		
\$22.200	\$24.642	<b>NIDO DEL TIGRE, RIPASSO DAL GIARDINO, Bodega del Carmen</b>	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 jardtín de la casona, dando así un vino con cuerpo e intensidad. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.			
\$22.200	\$24.642	<b>NIDO DEL TIGRE, BLANCO DE JARDÍN, TORRONTÉS CENTENARIO, Bodega del Carmen</b>	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%		
\$65.000	\$72.150	<b>PREDADOR, Bodega del Carmen</b>	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. <b>1474 Botellas</b>	Malbec / Cabernet franc		
\$36.800	\$40.848	<b>ANTES, Tan Solo Vino</b>	MALBEC	2021	TINTO
		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.		
\$36.800	\$40.848	<b>DESPUÉS, Tan Solo Vino</b>	MALBEC	2021	TINTO
		Mono Vignoni. Valle de Uco, Malbec proveniente de Chacayes, lugar que brilla por su frescura, crocancia y profundidad. En tanto que el Cababernet 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 frnacés (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.		
\$22.900	\$25.419	<b>CATALPA, Atamisque</b>	PINOT NOIR	2022	TINTO
		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.	100%		
\$30.000	\$33.300	<b>WEINERT</b>	CHENIN BLANC	2023	BLANCO
		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.	100%		
\$30.000	\$33.300	<b>WEINERT</b>	MERLOT	2019	TINTO

## Caja x 3 Bot

\$10.400	\$11.544	<b>CARRASCAL</b> Hubert Weber. Luján de Cuyo y Tupungato. Cosecha Manual. Envejecido en toneles de roble francés de 2.200 – 6.000 litros de octubre de 2011 a octubre de 2019. Embotellado en abril 2020.	100%	SAUVIGNÓN BLANC	2024	BLANCO
\$10.400	\$11.544	<b>CARRASCAL</b> Hubert Weber. Anchoris, Agrelo, Luján de Cuyo. 12,7° Alcohol.	100%	SYRAH	2022	TINTO
\$18.000	\$19.980	<b>TANITO, Bira Wines</b> Hubert Weber. Barrancas de Maipú, espadadero y parral.	100%	BLEND	2021	TINTO
\$18.000	\$19.980	<b>ROSA DI ROSSO, Bira Wines</b> 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.	BLEND	2023 /24	ROSADO
\$23.000	\$25.530	<b>BIANCO D`UCO, Bira Wines</b> Federico Isgró. 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. <b>11,8° Alcohol</b>	100%	MALVASÍA	2024	BLANCO
\$57.500	\$63.825	<b>BIANCO D`UCO, Bira Wines MAGNUM 1.5 Lts.</b> Federico Isgró. 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%	MALVASÍA	2023	BLANCO
\$18.000	\$19.980	<b>ROSSO D`UCO, Bira Wines</b> 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	BLEND	2021	TINTO
\$29.000	\$32.190	<b>BRUNETTO, Bira Wines</b> 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	BLEND	2020	TINTO
\$49.000	\$54.390	<b>TANO, Bira Wines</b> Federico Isgró. Malbec, espaldero, plantado en 1992 – Gultallary 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	BLEND	2021	TINTO
\$65.000	\$72.150	<b>BIN OTTO, Bira Wines</b>		BLEND	2020	TINTO

\$26.800	\$29.748	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. <b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES</b> La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Tomas Stahringer. Conservación en barriles de 500 lts.	90% Sangiovese 7% Merlot 3% Syrah CABERNET FRANC 100%	2021	TINTO
\$35.700	\$39.627	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES</b> La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. Tomas Stahringer. Crianza en barriles de 500 litros y huevos de cemento.	MALBEC 100%	2021	TINTO
\$48.000	\$53.280	<b>QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer.</b> Gustavo Rearte. Tupungato, Valle de Uco. El Chardonnay de Gualtallary, el Semillon poviene del Peral, Tupungato. El Sauvignón 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 56% Chardonnay -26% Semillon - 18% Sauvignon Blanc	2023	BLANCO
\$22.500	\$24.975	<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 90% Sauvignon Blanc 10% Roussanne Marsanne	2023	BLANCO
\$33.000	\$36.630	<b>TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña.</b> Pryecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Cofermentación en concreto.	BLEND Malbec - Cabernet F.	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. 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. <b>969 Botellas</b>	CABERNET FRANC Cabernet F.	2019	TINTO
\$30.880	\$34.277	<b>ESPONTÁNEO, PIEDRAS, LUI WINE</b> Mauricio Vigetti.Vista Flores, Tunuyan. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	MALBEC 100%	2022	TINTO
\$30.880	\$34.277	<b>ESPONTÁNEO, GRAVA, LUI WINE</b> Mauricio Vigetti..Gualtallary, Tupungato. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	MALBEC 100%	2022	TINTO
\$30.880	\$34.277	<b>ESPONTÁNEO, LIMO, LUI WINE</b> Mauricio Vigetti. La Consulta, San Carlos. Maduración por cinco meses en piletas de cemento, sin agregado de sulfitos.	CABERNET FRANC 100%	2022	TINTO
\$43.500	\$48.285	<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 Malbec 40% Cabernet F. 30% Cabernet S. 20% Merlot 10%	2018	TINTO
\$192.500	\$213.675	<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 90% Chardonnay 10% Sauvignon B.	2019	BLANCO
\$22.500	\$24.975	<b>ACHAVAL FERRER, Achaval Ferrer.</b>	MALBEC	2020	TINTO

		Gustavo Rearte, Perdiel (Lujan de Cuyo), Medrano: (Junín), Tupungato, La Consulta, Chacayes y Altamira (Valle de Uco). 9 meses en barricas de roble francés.	100% Malbec		
\$25.600	\$28.416	<b>AMIGUITO, El Enemigo Wines, Aleanna</b>	CRIOLLA GRANDE	2023	TINTO
		A. Vigil. Rivadavia, Mendoza. Viñedos Orgánicos - Selección Masal 100% Racimo Entero Levaduras Nativas Sin Sulfitos Añadidos Criados en Ánforas de Arcilla. Intervención mínima en la bodega Sin Filtrar <b>12º Alcohol Orgánico</b>	100%		
\$55.000	\$61.050	<b>EL GRAN ENEMIGO EL CEPILLO, Aleanna.</b>	CABERNET F.	2018	TINTO
		A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>96 Pts</b>	85% Cabernet F. 15% Malbec		
\$105.000	\$116.550	<b>EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna.</b>	CABERNET F.	2019	TINTO
		A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>100 Pts Robert Parker / 100 Pts. Suckling</b>	85% Cabernet F. 15% Malbec		

### PATAGONIA

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

\$37.500	\$41.625	<b>ALISA, Bodega Noemia</b>	MALBEC	2022	TINTO
		<b>100% Organico y Biodinamico</b> - Valle de Rio Negro, Patagonia - Hans Vinding Diers	Malbec 90% Merlot 9% Cabernet F. 1%		
\$39.000	\$43.290	<b>RARA AVIS, Bodega Malma.</b>	PINOT NOIR	2021	TINTO
		Hans Vinding Diers. San Patricio del Chañar, Neuquén. <b>Elaborado naturalmente sin agregados de azufre</b>	100% Pinot Noir		
\$55.350	\$61.439	<b>BARDA, Bodega Chacra.</b>	PINOT NOIR	2021	TINTO
		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% Pinot Noir		
\$129.000	\$143.190	<b>LUNITA, Bodega Chacra.</b>	PINOT NOIR	2021	TINTO
		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% Pinot Noir		
\$119.000	\$132.090	<b>LUNITA, Bodega Chacra.</b>	PINOT NOIR	2022	TINTO
		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% Pinot Noir		
U\$s 330,-	U\$s 366,-	<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% Pinot Noir		

### OTRAS REGIONES

\$23.250	\$25.808	<b>LES SALICES, Domaine Les Salices.</b>	PINOT NOIR	2018	TINTO
		Françoise Lurton, Mas Janeil IGP Pays d'OC. <b>Francia</b> El 50% del vino es envejecido en cubas. El 50% restante es envejecido durante seis meses en barricas de uno o dos años	100% Pinot Noir		

\$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

2017

TINTO

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

\* Compra mínima **6** botellas o **\$150.000,-**

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

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

**ENVÍOS no delivery**

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS