

VINOS



**M A N O S
N E G R A S
T O R R O N -
T É S 2009**

(Manos Negras) Valle de Tulum, San Juan). Los vinos sanjuaninos tienen la personalidad de su tierra, que en parte se asemeja al de las tierras vinícolas de España. Vino con cuerpo que se nota en la boca, color amarillo, aroma y sabor robusto, característico y perdurable, con 13,5 % de alcohol. Como aperitivo, pero también con platos criollos. \$ 55.



**M O N T E -
C H E Z R E -
S E R V A C H A -
D O N N A Y
2005** (Montechez)

Mendoza. Clásico color amarillo con matices verdes, aroma floral y frutal (cítricos). Aroma y paladar largo, con intensidad sostenida, muy agradable, con cuatro meses en barricas de roble francés y americano y 13,9 % de alcohol. Con empanadas mendocinas, guisados regionales, platos criollos. \$ 65.



**L A G A R D E
C A B E R N E T
F R A N C 2009**

(Lagarde) Luján de Cuyo, Mendoza. Con 12 meses en barricas de roble francés, aroma y paladar delicados, 14,3% de alcohol: un buen representante de la variedad. Con platos de la cocina francesa y argentina inspirada en ella. \$ 110.

RELACIÓN PRECIO/CALIDAD



Excelente



Muy Buena



Buena



Regular



Mala