




**MANOS NEGRAS
PINOT NOIR 2009**

Manos Negras
Añelo, Neuquén

Uvas provenientes de Añelo, Neuquén. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés, solo 20% de las mismas son de primer uso. Pinot de matiz mineral y terciario, lo que le da una complejidad interesante. En paladar se expresa ligero y fresco con un medio de boca que recuerda a confitura de frutos rojos. Final medio a largo.

precio: \$85




**ALFREDO ROCA RESERVA DE
FAMILIA PINOT NOIR 2008**

Alfredo Roca
San Rafael, Mendoza

Uvas provenientes del sur de la provincia de Mendoza. Crianza de 9 meses en barricas de roble francés, que define su estilo con notas tostadas y especiadas. En segundo plano los frutos rojos y de bosque se presentan maduros. Es un estilo tradicional, elaborado por esta bodega familiar, que muestra un agradable equilibrio en el paladar.

precio: \$155




**VERUM RESERVA
PINOT NOIR 2010**

Del Río Elorza
Alto Valle, Río Negro

La impronta del terroir patagónico se une al estilo del reconocido winemaker Alberto Antonini. Vino 100% varietal, elaborado con uvas proveniente de la finca propia en Colonia Lucinda de Fernández Oro, es sutil en nariz, con aromas a frutilla, cereza y caramelo. En boca es refrescante, con taninos suaves y buena acidez

precio: \$95

MERLOT




**RAMANEGRA RESERVA
MERLOT 2009**

Casarena
Luján de Cuyo, Mendoza

Uvas provenientes de Agrelo. Crianza de 13 meses en barricas de roble. Arrasa con notas de frutos negros frescos en una primera nariz y luego despliega deijos de grafito y minerales. En boca tiene una estructura importante, que asegura un buena evolución aunque se muestra agradable para beberse hoy.

precio: \$90



AR GUENTOTA

Belasco de Baquedano
Luján de Cuyo, Mendoza

Las vides que dan origen a este vino son de Agrelo y algunas llegan a tener 100 años de edad. Con una cuidadosa cosecha a mano y una fermentación con levaduras nativas, su perfil es moderno y concentrado, con notas de fruta negra muy madura. Con volumen y buen balance, tanto en nariz como en boca, se destacan las notas aportadas por la madera.

precio: \$95



FIN SINGLE VINEYARD MALBEC 2007

Fin del Mundo
San Patricio del Chañar, Neuquén

Malbec 100% elaborado por Marcelo Miras con la consultoría de Michel Rolland. La vinificación con fermentación y maceración prolongada, la crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano, lo vuelven un vino fresco y expresivo con marcado predominio de la fruta. Sabroso y jugoso con cuerpo medio y un buen largo de boca.

precio: \$136



MANOS NEGRAS MALBEC 2008

Manos Negras
Valle de Uco, Mendoza

Uvas de Altamira. Crianza de 12 meses en barricas de roble. Elaborado por el emprendimiento revelación del 2011, es un Malbec de llamativa complejidad que despliega notas de tabaco, cassis, arándanos y cedro en fondo floral. De paladar equilibrado y caudaloso, que en medio de boca se afirma con una acidez alta que aligera su ritmo. Final largo.

precio: \$85



PASCUAL TOSO RESERVA MALBEC 2009

Pascual Toso
Maipú, Mendoza

Malbec 100%, elaborado por esta bodega familiar a partir de viñedos propios de Barrancas. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano y posterior estiba de 6 meses en botella. Es un vino distintivo y con personalidad, tiene notas de fruta pasa y ciruela sumados a aromas sutiles a regaliz y tostados. En boca tiene buen balance y persistente final.

precio: \$127