



PASIONADO CUATRO CEPAS 2016

Tupungato (Valle de Uco)	Malbec Cabernet Sauv Cabernet Franc Merlot
12 Meses Roble Francés	13,8%
6 botellas c/ caja	+ 15 años



De color muy intenso y de matiz profundo con tonos violetas y rojos oscuros. Aromas de frutos negros, combinados con notas de especias, hierbas y flores. En boca, tiene un inicio voluminoso que deja al vino en un centro de boca profundo y amplio, donde se encuentran taninos tersos y un final duradero. Decantar y servir a 16°.



PASIONADO MALBEC 2016

Tupungato (Valle de Uco)	Malbec
12-18 Meses Roble Francés	14,5%
6 botellas c/ caja	+ 15 años



De color profundo con matices violetas intensos. En nariz, de complejidad elevada, aromas a frutos rojos y florales, donde destacan las violetas típicas de la variedad. En boca, se perciben los taninos sofisticados, con una personalidad destacada, de final prolongado y sumamente agradable.



ALTITUD MALBEC 2017

Tupungato (Mendoza)	Malbec
8-10 Meses Roble Francés	14%
6 botellas c/ caja	+ 8 años

93 Puntos James Sucling
92 Puntos Descorchados
91 Puntos Tim Atkin

De color violeta oscuro, con profundidad. En nariz destacan los aromas florales, violetas, frutos rojos, frambuesa y fresas. En boca presenta taninos suaves de gran volumen, que le otorgan un final prolongado y refinado. Decantar y servir a 16°.



1300 MALBEC 2019

Valles de Uco (Mendoza)	Malbec
3 Meses Roble Francés	14%
6 botellas c/ caja	+ 5 años



De color violáceo, en nariz encontramos notas florales, violetas, que le aportan elegancia, y frutos rojos, fresa y mora. En boca fresco, suave y equilibrado, con una sutil textura mineral. Temperatura de servicio 16°C.



TORRONTES 2020 Edicion Limitada

Tupungato (Mendoza)	Torrontes
Acero Inox	12,5%
4 botellas c/ caja	+ 4 años



De color luminoso con matices plateados. Elegante perfume floral como jazmín y azahar. De profunda intensidad y complejo, destacándose las notas de durazno blanco y pera. En boca, de cuerpo medio y delicada acidez, reminiscencias prolongadas de su intenso perfume. Temperatura de servicio 6-8°C.



RAICES CHARDONNAY 2020

Mendoza	Chardonnay
2 Meses Acero Inox	13,5%
6 botellas c/ caja	+ 4 años



De color amarillo verdoso pálido, brillante. En nariz, intensos aromas afrutados que nos recuerdan a frutos blancos como durazno, ananá y pera. Atractiva nota flora. En boca es muy fresco y frutado, con una acidez muy equilibrada que prolonga su final. Temperatura de Servicio 6-8°C. Maridaje, mariscos, pescados, parrilla, terrinas de vegetales, pastas o cremas vegetales o sopas





RAICES MALBEC 2020



Mendoza



Malbec



**2 Meses
Ace Inox**



14%



**6 botellas
c/ caja**



+ 5 años



De color rojo brillante con reflejos violáceos. En nariz, aromas florales, fresco y afrutado, recuerda a frutos negros como la ciruela y los arándanos. En boca, de taninos suaves y frescos, vivificante y elegante. Temperatura de servicio 16°C. Maridaje, este es un vino con cuerpo pleno, ideal para carnes de caza, cordero asado, carnes rojas y con verduras, con quesos y con salsas cremosas.