

VARIEDADES	PRESENTACION	PRECIO CAJA MAYORISTA	PRECIO BOTELLA MAYORISTA	PRECIO SUGERIDO VINOTECA	PRECIO SUGERIDO PUBLICO
VARIETAL MALBEC	6 x 750 cc	\$ 52.611,90	\$ 8.768,65	\$ 14.029,84	\$ 17.537,30



Es un vino joven y frutado, con un breve paso por madera (sólo seis meses de paso por barricas de segundo uso). Las uvas provienen de San Pablo, Tupungato, Valle de Uco.

VARIETAL CABERNET FRANC	6 x 750 cc	\$ 52.611,90	\$ 8.768,65	\$ 14.029,84	\$ 17.537,30
-------------------------	------------	--------------	-------------	--------------	--------------



Viñedos provenientes de La Consulta, y una excelente expresión varietal. Tiene un paso por madera, de segundo uso, de sólo tres meses y una excelente relación precio/calidad son las características más destacadas de este vino.

VARIETAL TEMPRANILO	6 x 750 cc	\$ 52.611,90	\$ 8.768,65	\$ 14.029,84	\$ 17.537,30
---------------------	------------	--------------	-------------	--------------	--------------



Se elabora con uvas de La Consulta. Permanece 10 meses en barriles. 30 % nuevo y los demás de segundo uso. 30 % fermentado racimo entero. Posee un 7 % de Cabernet Sauvignon.

VARIETAL SAUVIGNON BLANC	6 x 750 cc	#¡VALOR!	S/STOCK	#¡VALOR!	#¡VALOR!
--------------------------	------------	----------	---------	----------	----------



No tiene madera. Es un vino fresco, muy aromático y floral. Se elabora con uvas que son de Agrelo.

RESERVA BLEND	6 x 750 cc	\$ 105.223,80	\$ 17.537,30	\$ 28.059,68	\$ 35.074,60
---------------	------------	---------------	--------------	--------------	--------------



Blend 50% Malbec y 50% tempranillo. uvas de La Consulta. Tiene 9 meses de barril (sólo el 10% del tiempo en barricas nuevas). Se trabaja con racimo entero el 40% del malbec que usamos.

ESPUMANTE EXTRA BRUT	6 x 750 cc	\$ 60.450,72	\$ 10.075,12	\$ 16.120,19	\$ 20.150,24
----------------------	------------	--------------	--------------	--------------	--------------



Chardonnay 60% y Chenin % 40. Método charmat. Ideal para beber sin analizar. Sabores complejos. Es sumamente agradable en boca.

ESPUMANTE ROSADO DE MALBEC	6 x 750 cc	\$ 60.450,72	\$ 10.075,12	\$ 16.120,19	\$ 20.150,24
----------------------------	------------	--------------	--------------	--------------	--------------



Procedencia: uvas San Carlos (Altamira). Malbec 100 % procedente de Altamira  
Elaboración: Método charmat.  
Espumante de notable frescura. Ideal para beber en épocas de temperaturas cálidas.

ESPUMANTE BRUT NATURE	6 x 750 cc	\$ 79.341,57	\$ 13.223,60	\$ 21.157,75	\$ 26.447,19
-----------------------	------------	--------------	--------------	--------------	--------------



Tiene 85 % de Pinot Noir de Agrelo, 10% de Chardonnay de Tupungato y % 5 de Chenin. Método champenoise. 18 meses. Una de sus características más destacadas es que conserva la frescura del Pinot Noir