



Tunet

CARTA DE VINOS
POR COPA
2026

CORTE DE BLANCAS

45° Rugientes

Con buen volumen, la frescura tensa y dejos florales. No es muy profundo, pero tiene buen graso y un paso expresivo. Hay algo verde como de espárragos tipo los Sauvignon Blanc neozelandeses, y en el final se nota su potencia. La crianza en barricas le aportó agarre, y se siente algo de madurez con dejo meloso. De buen carácter sin ser invasivo. Hay potencial y puede ganar complejidad de la mano del Gewurztraminer.

CORTE

60% Gewurztraminer | 30% Pinot Gris | 10% Chardonnay

LUGAR DE ELABORACIÓN

Sarmiento, Chubut. Argentina

Copa 180 cc \$ 12.200

Copa 250 cc \$ 13.400

TORRONTES

Petit Fleur

Notas de cata: De color amarillo cristalino brillante, con leves reflejos verdosos. En nariz presenta una excelente tipicidad, notas florales y frutas cítricas como cáscara de naranja. En boca se percibe su frescura y cuerpo equilibrado. Es un vino frutado y elegante.

Vinificación: Todos los procesos de elaboración están enfocados en mantener su frescura y elegancia. Se utilizan equipos de frío para mantener aquellas características más sutiles y delicadas del varietal. Los trabajos de fermentación se realizan de manera suave y a temperatura controlada. 10% del vino fermenta en huevos de concreto con el fin de aportar mayor volumen de boca.

Copa 180 cc \$ 10.800

Copa 250 cc \$ 11.900

ROSE

Acordeón

En vista presenta un color rosa salmón muy delicado y seductor. En nariz despliega aromas a frutos rojos como frutilla y cereza, acompañados por notas cítricas que aportan frescura. En boca se percibe vibrante, con un leve toque abocado que invita a beber y un final frutado intenso.

CORTE

70% Tempranillo y 30 % Pinot Noir

ELABORACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10 a 12 días a temperaturas de entre 15 y 16°C. Posteriormente se realiza una maduración sobre borras finas de 3 a 5 meses y la conservación es en tanques de acero inoxidable. Este vino no tiene ninguna intervención de madera.

Copa 180 cc \$ 4.800

Copa 250 cc \$ 5.300

MERLOT

Gouguenheim

De color rojo oscuro, rico y fuerte.

Aromas de ciruelas, cereza negra, grosellera negra, chocolates y violetas.

Redondo y suave con un final largo.

ELABORACIÓN

Fermentado en frío con duelas de roble francés durante tres meses

CORTE

100% Merlot

LUGAR DE ELABORACIÓN

Tupungato. Provincia de Mendoza

Copa 180 cc \$ 6.500

Copa 250 cc \$ 7.100

CABERNET SAUVIGNON

Vía Blanca Terroir Selection

Vía Blanca Terroir Selection es una colección de vinos elaborados a partir de los mejores viñedos, especialmente seleccionados.

Un Cabernet creado a partir de nuestros viñedos en Colonia El Usillal, a 850 msnm en San Rafael, Mendoza.

Con fermentación en tanque de acero inoxidable y crianza de 5 a 8 meses en barricas de 3er uso

Vista: rojo profundo, con notas oscuras y reflejos teja.

Nariz: cacao, café, especias, pimienta verde, morrón, notas terrosas calcáreas, cereza fresca y menta

Copa 180 cc \$ 4.800

Copa 250 cc \$ 5.300

BLEND

Mendel Unus

Color: Rojo vívido con reflejos violáceos profundos.

Nariz: Muy compleja y elegante. Antes de agitación aparecen frutas rojas frescas como cerezas negras, ciruelas, moras y cassis. Luego de agitación se perciben las especias como pimienta rosa, cedro y las notas de chocolate, tabaco rubio, vainilla y caramelo.

Boca: Es un vino de gran equilibrio que llena bien la boca.

De buen cuerpo y muy graso con taninos bien presentes pero suaves y redondos. El Cabernet Sauvignon aporta la estructura tánica y especiada, el Malbec el graso, la redondez y la fruta que lo caracterizan y el Petit Verdot el cuerpo y el regaliz. La complejidad aromática se percibe también en boca y lo hace muy largo. Es un vino elegante en el que la acidez le conere frescura y le asegura una larga guarda en botella.

Copa 180 cc \$ 6.500

Copa 250 cc \$ 7.100

MALBEC

Revancha

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Nariz intensa de frutas rojas y negras como cerezas, ciruelas, aromas florales que recuerdan a las violetas.

Luego de agitación aparecen especias que le dan mucha frescura y luego algo de vainilla, caramelo. En boca es un vino muy frutado, de buen cuerpo, carnosos y de buen graso.

Sus taninos son suaves y su acidez le confiere frescura y largo de boca.

Copa 180 cc \$ 7.700

Copa 250 cc \$ 8.800

Aristides - La estiba de Familia

Vista, de color rojo violáceo, de muy buena intensidad.

Nariz, aromas a frutos rojos, que junto a delicados aromas aportados por su paso por roble francés hace que sea un vino complejo y elegante.

Boca, de muy buen caudal y largo final en boca.

Variedad 100% Malbec
Origen, Los Árboles, Rivadavia

Copa 180 cc \$ 9.100

Copa 250 cc \$ 10.500