



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

GEWÜRZTRAMINER

Fuego Blanco

Es un vino argentino del Valle del Pedernal, destacado por ser muy aromático, fresco y elegante. Presenta un color amarillo brillante, con notas intensas a rosas, jazmín, frutas exóticas y cítricos.

En boca es ligero, complejo y con un final sedoso. Nariz: Compleja y fina, con presencia de frutas exóticas, cítricos, flores blancas (especialmente rosas y jazmín) y especias delicadas. Boca: Textura sedosa, ligera y fresca.

Presenta un equilibrio entre la fruta y notas florales-cítricas, con muy buena estructura.

Copa 180 cc \$ 7.800

Copa 250 cc \$ 8.600

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

CABERNET FRANC

Telteca

Es un vino tinto de Mendoza con intenso color granate, caracterizado por aromas a pimientos asados, frutos rojos maduros, y toques especiados de pimienta blanca, chocolate y café.

En boca es equilibrado, con cuerpo medio, taninos redondos y buena frescura.

Vista: Profundo color rojo granate.

Nariz: Compleja y especiada, destacando el pimiento asado, pimienta verde, pimienta blanca, además de frutos morados maduros (cerezas, arándanos) y notas de madera, café o chocolate.

Boca: Suaves matices de frutos rojos, con taninos redondos y amables. Posee un cuerpo medio-lleno y una acidez equilibrada que lo hace fresco.

Final: Persistente, con la elegancia típica del varietal.

Copa 180 cc \$ 6.500

Copa 250 cc \$ 7.100

MALBEC

Junior

Rojo rubí intenso, tintes violáceos, muy brillante. En nariz complejo, de aromas frescos que recuerdan, cereza y fresas. Con notas florales que dan elegancia.

Su concentración y untuosidad se conjugan con la acidez para lograr un vino elegante y muy persistente

ELABORACIÓN

Cosecha manual en cajas de 12kg. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable.

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