

@tunetrestaurant

Vinos 2026

CARTA DE VINOS

Feliz primavera

nuestros blancos más florales con un 30% de descuento

30% OFF

EN BOTELLAS SELECCIONADAS

45° RUGIENTES CORTE DE BLANCAS.....\$ 52.300

FUEGO BLANCO GEWURZTRAMINER.....\$ 16.500

COLECCIÓN 1310 CHARDONNAY.....\$ 28.800

Tunet

RECOMENDADOS

HUELLA AUSTRAL SECO

\$ 59.100

Huella Austral es un espumante premium de manzana elaborado en el Valle de Sarmiento, Chubut (Patagonia Argentina), mediante el método tradicional champenoise.

Es destacada por su frescura, elegancia y por alejarse de los conceptos clásicos de sidra comercial para asemejarse a un espumante de alta gama.

Color dorado brillante con burbujas finas, persistentes y elegantes.

Nariz: Aromas puros y frescos que realzan el carácter natural de la manzana patagónica.

Boca: Presenta un ataque seco, elegante y refrescante. Destaca por su cuerpo ligero, acidez equilibrada y un final crujiente que evoca la pureza de la región.

MOSQUITA MUERTA PINOT NOIR

\$ 36.700

Mosquita Muerta Wines

Mosquita Muerta, tímida e inofensiva. Juega con el silencio prudentemientras las demás pierden con el aleteo exagerado. Mosquita Muerta que se las trae, un veneno inesperado, un plan entre manos. No intentes con ella, puedes quedar preso... por siempre.

ZONAS Valle de Uco, Mendoza – Argentina.

Es un vino fresco frutado floral, acompañado con notas minerales y especiado. La acidez natural realza los sabores a fruta roja sumando a su estructura en boca, la evolución en madera ayuda a que los taninos sean suaves y amables



ESTIBAS RESERVADAS

Bresia Conjuero 2010	\$320.700
Cavas de Weinert	\$121.200
Fin del Mundo Special Blend	\$126.500
Otronia Pinot Noir	\$327.500
Otronia Chardonnay	\$327.500
Otronia Torrontes Lagunar	\$205.300

RESCATE HISTORICO

Cara Sur \$46.300

Vinificación: Fermentación alcohólica espontánea con levaduras nativas, en vasijas ovoides de hormigón, trabajando suavemente el sombrero tres veces al día hasta el descube.

Fermentación maloláctica en barricas francesas de sexto uso. Estabilización con el frío invernal de Barreal.

Una cena única – Felipe Rutini
2008

Etiqueta ultra premium de la bodega, elegido entre los 50 Top Wines de América del Sur y es el mejor puntuado entre los vinos argentinos de bodegas tradicionales.

Constituye la quintaesencia de la más alta calidad que Rutini Wines puede ofrecer en la creación de vinos considerados extraordinarios.

Color: Rojo rubí intenso, con reflejos púrpura.

Nariz: Aroma muy intenso, a frutos rojos (ciruela, cerezas frutillas), acompañado con vainilla, cacao amargo y especias, que le brinda el roble nuevo.

Boca: En el paladar, resulta un vino de gran cuerpo, frutado y complejo. Su estructura y exhaustivos cuidados de elaboración le auguran largo añejamiento preservando sus atractivas características.

Valor \$ 1.290.000

La cena para dos personas es sin cargo



ESPUMANTES

Baron B Extra Brut	\$ 74.900
Casa Boher Extra Brut	\$ 41.800
Chandon Extra Brut	\$ 41.000
Chandon Rosé	\$ 41.000
Huella Austral Dulce	\$ 50.700
Huella Austral Seco	\$ 59.100
Freixenet Extra Brut	\$ 21.500
Mastroeni dulce natural	\$ 20.300
Otronia Brut Nature	\$158.700
Otronia Brut Nature rosé	\$158.700
P Ferrer Bosch Grand Cuvee	\$ 43.200

CHAMPAGNES

Dom Perignon Vintage	\$1.185.000
Krug Grande Cuvée	\$1.302.200

FORTIFICADOS

Aristides amestelado de malbec	\$28.200
Malamado malbec	\$28.800

ROSADOS

Acordeón	\$16.700
Andeluna Blanc de Franc	\$54.300
Finca La Anita Malbec	\$43.600

ORANGE

Alma Gemela Amber	\$40.200
El Zorrito Naranja Chardonnay	\$24.100
Miras Naranja curioso	\$33.300

TARDÍOS

Mastroeni dulce natural	\$15.700
Cordero con piel de lobo	\$11.400
Terrazas Petit Manseng 500cc	\$69.100

CHARDONNAY

Acordeón	\$16.700
Colección 1310	\$41.200
Fabre Mountmayou	\$31.500
Kaiken Estate	\$21.000
Luigi Bosca	\$47.000
Rutini	\$65.400
Terrazas Altos del Plata	\$19.000
Terrazar Origen	\$55.900
Terruño de Caldera	\$56.600

BLENDS BLANCOS

45° Rugientes corte de blancas	\$74.700
El Esteco Blanc de Blancs	\$22.200
Nieto Senetiner BC White	\$16.900
Salentein Reserva corte de blancas	\$22.700

SAUVIGNON BLANC

Casa Boher	\$35.600
Costa y Pampa	\$36.800
Tapiz	\$25.300

VIOGNER

Casa Boher Alto Agrelo	\$43.900
Trumpeter Reserva	\$31.400

TORRONTÉS

Don David	\$12.400
San Pedro de Yacochuya	\$29.000
Tinkunaco	\$17.200

SEMILLÓN

Nieto Senetiner DOC	\$10.100
Tomero Single vineyard	\$20.700

GEWURZTRAMINER

Costa y Pampa	\$30.600
Fuego Blanco	\$23.600

PINOT NOIR

Colección 1310	\$50.100
Mosquita Muerta	\$36.700
Otronia 45° Rugientes	\$74.700
Perro Callejero	\$17.500
Terruño de Caldera	\$56.600

CABERNET SAUVIGNON

Abrasado Blend de Cabernets	\$ 16.300
Acordeón	\$ 16.700
Coquena	\$ 19.700
Kaiken	\$ 19.200
Luigi Bosca	\$ 54.400
Prisionero	\$ 13.200
Raices	\$ 17.200
Terrazas Single Vineyard	\$116.800

MERLOT

Catalpa	\$29.900
Gougueheim	\$26.900
Fin del Mundo	\$33.900
Malma Family Reserve	\$36.000

CORBEAU NOIR

Tinkunaco	\$18.700
-----------	----------

TANNAT

Coquena	\$19.800
San Pedro de Yacochuya	\$86.500

PETIT VERDOT

Durigutti	\$25.000
Tinkunaco	\$18.800

SYRAH

Fin del Mundo - Limited edition	61.300
---------------------------------	--------

BONARDA

Colonia Las Liebres	\$26.300
Durigutti Reserva	\$57.000
El Enemigo	\$65.200

BLENDS TINTOS

Alma Negra	\$63.200
Coquena Corte	\$24.700
Dos cumbres	\$44.400
Gran Enemigo red blend	\$94.300
HJ Fabre Malbec-Merlot	\$27.700
Lagarde Guarda	\$64.200
Rutini Cabernet Sauvignon - Malbec	\$43.900
San Pedro de Yacochuya	\$86.500
Salentein corte de tintas	\$34.600
Sapo de Otro Pozo	\$27.300
Teia Malbec-Petit Verdot	\$20.700
Tension La Ribera CS-CF	\$23.600
The Trouble Makers	\$13.700

CABERNET FRANC

Benegas	\$51.900
Colonia Las Liebres Reserva	\$26.400
Durigutti Reserva	\$39.900
Lagarde Guarda	\$64.200
Lamadrid Gran Reserva	\$65.000
Luigi Bosca de Sangre	\$71.300
Finca Ferrer	\$27.500
Fuego Blanco Flinstone	\$28.300
Peñon de Agrelo	\$32.000
Trivento Golden Reserve	\$49.600

MALBEC JOVEN

Acordeón	\$16.700
Coquena	\$22.500
Cordero con piel de lobo	\$12.000
Familia Gascón Roble	\$25.300
Malma P15	\$21.900
Mastroeni	\$11.300
Ricardo Santos	\$15.500
Riglos Quinto	\$14.300
Tercos	\$20.700
Tonel 46 Private Selection	\$20.700

MALBEC RESERVA

Aguijón de Abeja Reina	\$34.700
Argento Reserva	\$39.600
Carmela	\$35.400
Castore sobresaliente	\$34.000
Durigutti Reserva	\$39.900
Finca Ferrer	\$31.000
Fuego Blanco Flinstone	\$28.300
Lagarde	\$35.700
Peñon de Agrelo	\$32.000
Tinto Negro Lime Stock Block	\$24.100

MALBEC PREMIUM

Altos Las Hormigas Terroir Organic	\$44.900
El Enemigo	\$44.700
Fabre Montmayou Reserva	\$43.000
Fin del Mundo Limited Edition	\$61.300
Rutini	\$83.600
Terrazas Origen	\$50.600

MALBEC ULTRA PREMIUM

Altos Las Hormigas Appellation	\$158.200
Argento Single Block	\$112.700
Malbec Argentino Catena Zapata	\$152.900