

@tunetrestaurant

Vinos

por copa

CARTA DE VINOS
POR COPA 2026

TuneT

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

CHARDONNAY

COLECCION 1310

Crianza: Paso por barrica de roble francés, sin fermentación maloláctica.

Vista: Color amarillo brillante con reflejos dorados y destellos verdosos.

Nariz: Aromas cítricos, durazno blanco, notas herbales, toques de vainilla, aromas mantecosos y flores de jazmín.

Boca: Gran intensidad, fresco, acidez fina, presencia mineral marcada por el terroir y un final persistente.

Copa 180 cc \$ 13.800

Copa 250 cc \$ 15.100



NARANJO

MIRAS NARANJO CURIOSO

El Miras Naranjo Curioso es un vino naranja patagónico elaborado por el enólogo Marcelo Miras en el Alto Valle de Río Negro.

Varietal: Principalmente Torrontés (con un porcentaje menor de Pedro Giménez).

Vista: Tono ámbar o naranja brillante con reflejos dorados.

Aroma: Fresco y floral, con notas de cítricos, cáscara de naranja y duraznos.

Boca: Fresco, texturado, con taninos suaves, buena acidez y un final persistente.

Copa 180 cc \$ 10.000

Copa 250 cc \$ 11.000

MALBEC

FINCA FERRER

Es un vino brillante que a simple vista denota cierta "robustez" en la copa, de intenso color, con los característicos destellos violetas que aparecen en los Malbec de altura.

En nariz se desprenden notas de frutos rojos como ciruela, mermelada de frutos negros, arándanos y moras, acomplexados con toques de cacao y hoja seca, casi como sello de distinción de este Malbec logrado a 1300 metros, en una zona de noches frías como Gualtallary.

Al beberlo se percibe con una entrada amable, jugoso, de taninos bien marcados, buena textura y presencia. Un vino super equilibrado y de final muy frutado.

Copa 180 cc \$ 10.400

Copa 250 cc \$ 11.500

FABRE MOUNTMAYOU RESERVA

Color rojo violáceo profundo.

Con aroma a frutos rojos y negros combinados con sutiles notas a regaliz.

Su boca es elegante y voluminosa con taninos maduros y dulces que le confieren un largo y persistente final de boca

CRIANZA / BARRICADO

80% del vino fue criado por 12 meses en barricas de roble francés.

LUGAR DE ELABORACIÓN

Vistalba, Luján de Cuyo. Provincia de Mendoza

Copa 180 cc \$ 12.500

Copa 250 cc \$ 13.700

MASTROENI CLASICO

Vino color rojo rubí de sabor definido.

Aromas que describen la variedad: pasas de uvas, ciruelas, trufa, café, vainillas, guinda, cuero y chocolate de singular suavidad y frescura

Ubicación: Finca 3 de Mayo, Lavalle, Mendoza

Altura: 600 m s. n. m.

Composición: 100% malbec

Antigüedad: plantado en el año 1995

Copa 180 cc \$ 4.500

Copa 250 cc \$ 5.100



BLEND TINTO

DOS CUMBRES

De un centro de copa intenso con tonos rojo rubí y gran formación de lágrimas.

En nariz podemos apreciar una fruta muy franca, producto de un vino con poca intervención. Al agitar la copa encontramos notas especiadas como tomillo y pimienta negra.

Tras su paso por barricas se desprenden notas de cacao y chocolate.

En boca es vibrante y estructurado, de marcada acidez e intensidad, y final persistente.

Copa 180 cc \$ 14.800

Copa 250 cc \$ 16.300

TERRAZAS ORIGEN BLEND

Color: rojo rubí intenso.

Aroma: de buena intensidad aromática, este blend ofrece frescos aromas de hierbas silvestres como lavanda y tomillo que se entrelazan con notas especiadas que recuerdan a mostaza.

Aparecen notas a cuero y hongos secos sobre el final.

Boca: De acidez equilibrada y taninos finos y envueltos que otorgan frescura y gran elegancia este blend de Cabernet Sauvignon y Malbec.

CORTE

50% Malbec | 50% Cabernet Sauvignon

Copa 180 cc \$ 16.500

Copa 250 cc \$ 18.000



@tunetrestaurant