



Vinos de toque francés y marcado aire calchaquí. Es un emprendimiento familiar del que participan abuelos, padres y nietos. Está ubicada en Cachi, a 2.530 metros de altura. Cuentan con una escasa producción de tan solo 12.000 litros al año, pero de altísima calidad en tan solo 3 hectáreas. La bodega es liderada por el vitivinicultor francés Jean Paul Bonnal. Tienen fuertes influencias de los fundadores de Bodega Colome. Los vinos se caracterizan por una imponente concentración y su guarda considerable, antes de salir al mercado.





CELLARIUS MALBEC

100% Malbec / Cachi, Salta, Argentina.

Nota de Cata:

Genuina expresión de un Malbec de extrema altura, intenso, de buen cuerpo y equilibrio. Acidez pronunciada, aromas a frutos rojos y negros maduros, violetas y pimienta. Taninos sedosos y final largo.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés, mas 2 años de botella.



CELLARIUS TORRONTES

100% Torrontés / Cachi, Salta, Argentina.

Nota de Cata:

Torrontés de extrema altura, fresco y salino, con aromas cítricos y florales, pronunciada acidez y final largo. Mínimo contacto con oxígeno desde la cosecha hasta el embotellado.



JEAN PAUL BONNAL

Malbec, Merlot / Cachi, Salta, Argentina.

Nota de Cata: Vino de alta gama procede de uvas seleccionadas en su momento óptimo de maduración, que le otorgan una personalidad definida por su color intenso y aromas característicos.

Crianza: 12 meses en barricas de Roble Francés de 1° uso.



FAMILIA ISAESMENDI MALBEC

100% Malbec / Cachi, Salta, Argentina.

Nota de Cata:

Malbec de extrema altura de gran cuerpo, intenso maduro y complejo, con notas a higos, tabaco y canela equilibrando la acidez. Taninos maduros y final largo.

Crianza: 1 año en barricas de roble francés y 5 años en botella.



ISAESMENDI ESTIBA FAMILIAR RESERVADA

Malbec - Merlot - Tannat / Cachi, Salta, Argentina.

Nota de Cata:

Malbec de extrema altura de gran cuerpo, estructura y equilibrio. Intenso, maduro, complejo y balsámico con aromas dulces a frutos rojos, negros y especias. Taninos finos y final largo.

Crianza: 1 año de crianza en barricas de roble francés de 1er uso, y 4 años de estiba en botella.