



Proyecto moderno del Alto Agrelo, liderado por un grupo de inversores en su mayoría franceses. Producción anual menor a 90.000 botellas, donde el 80% es exportado al exterior. Su enóloga es la Ing. Gabriela Celeste (socia de Michell Rolland) y el Ing. Marcelo Canatella. Sus vinos son premiados en el mercado europeo, y poseen un enorme potencial de desarrollo.





CORTE GRAN RESERVA

45% Malbec, 40% Petit Verdot y 15% Cabernet Sauvignon / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Presenta un color intenso y profundo, de tonalidades rojo cereza.

Tiene una nariz muy atractiva, compleja: especias, fruta negra, notas sutiles de la madera, canela, regaliz; mentolado sutil refrescante.

En boca es redondo, con buena concentracion; taninos presentes que quedan al final. Amplio y Persistente.

Crianza: 24 meses en barrica de roble frances.



PETIT VERDOT COLLECTION

Petit Verdot / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Este vino tiene una túnica púrpura oscura.

En nariz, expresa aromas herbáceos mezclados con frutas rojas confitadas.

En boca es redondo y sedoso, con taninos casi derretidos que le dan a este vino una muy buena longitud y ligereza.

Crianza: 16 meses en barrica de roble frances.



CABERNET SAUVIGNON COLLECTION

Cabernet Sauvignon / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Lindo color, de buena intensidad, con tonalidad rubí, brillante.

Nariz con aromas de sotobosque; madera de pino, tabaco, pimienta blanca.

En boca hay estructura; madera presente muy equilibrada. Buen volumen, amplio medio de boca; largo, con taninos presentes que quedan al final dando persistencia. Refrescante.

Crianza: 16 meses en barrica de roble frances.



MALBEC COLLECTION

100% Malbec / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Este vino tiene un hermoso color intenso con reflejos morados.

Su nariz es elegante, con notas de fruta madura, vainilla y especias, sus aromas son muy frescos.

En boca es concentrado y redondo, con un paladar medio voluptuoso. Los taninos están presentes con discreción y dan una hermosa estructura y complejidad. El final es persistente con un retorno de notas especiadas.

Crianza: 16 meses en barrica de roble frances.



MALBEC CLÁSICO

100% Malbe / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Este vino tiene un color intenso con color cereza.

La nariz se expresa lentamente, con primeros aromas de especias, luego flores y finalmente frutas frescas.

En boca, es afrutado con una textura sedosa en el medio y una presencia muy ligera de taninos en el final, lo que le da una buena longitud.

Crianza: 9 meses en tanques de acero inoxidable.



CORTE CLÁSICO

Malbec y Petit Verdot / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Excelente color, intenso, brillante, con matiz de tonos cereza y reflejos violaceos. Nariz delicada y compleja: floral, notas de anís, frutos de bosque. En boca es graso, con un buen volumen al medio de boca, una agradable textura y densidad que otorgan persistencia. Al gusto aparecen notas de chocolate blanco. Largo al final.

Crianza: 9 meses en tanques de acero inoxidable.



PETIT VERDOT CLÁSICO

Petit Verdot 2020 / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Presenta un color intenso, oscuro, profundo, con matiz de tonos ciruela. Nariz con aromas balsámicos, elegante, sutil, notas de tinta china, detras sutiles notas frutosas. En boca es estructurado, con taninos presentes que dan cuerpo, prominentes pero aterciopelados.

Crianza: durante 9 meses en tanque inoxidable.



CABERNET SAUVIGNON CLÁSICO

100% Cabernet Sauvignon / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Color de buena intensidad y tonos rubies.

Nariz con notas de especias dulces, una atractiva nota de pimentón; fruta confitada, flores dulces del tipo madrelelvas.

Ataque sucroso en boca, con taninos presentes que hoy quedan algo austeros al pasar el vino, pero que seguramente adquirirán su redondez con el paso del tiempo. Equilibrado.

Crianza: 9 meses en tanque inoxidable.



ROSADO DE MALBEC

100% Malbec / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Este vino se fermenta en frío después de una primera prensa de uvas Malbec. Tiene un color claro con reflejos cobrizos. En nariz es afrutado con notas a limón con un toque de vainilla. En boca es fresco y bien equilibrado con una gran persistencia en el final.

Crianza: 6 meses en tanque inoxidable.



SAUVIGNON BLANC

100% Malbe / Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Nota de Cata:

Este vino tiene un color intenso con color cereza.

La nariz se expresa lentamente, con primeros aromas de especias, luego flores y finalmente frutas frescas.

En boca, es afrutado con una textura sedosa en el medio y una presencia muy ligera de taninos en el final, lo que le da una buena longitud.

Crianza: durante 9 meses en tanques de acero inoxidable.



OLIVIERS DES ANDES

Lujan de Cuyo, Agrelo. Mendoza, Argentina.

Gracias a su clima cálido y seco, la región de Mendoza es propicia para la producción de aceitunas (variedades arbequina, picual, coratina y arauco).

Cosechamos nuestras aceitunas a mano y las prensamos en frío para garantizar un aceite de oliva virgen extra, ideal para acompañar sus platos.

Este aceite tiene un color dorado y una frescura intensa con notas herbales y un buen equilibrio entre fruta y amargor.

