

Año 12
Nº. 58

FRAPPÉ

RELAX

revista

OTOÑO 2024



ORIGEN & TRADICIÓN

1884

Escorihuela Gascón



MENDOZA. ARGENTINA.

ORIGEN & TRADICIÓN
1884



COSECHA 2021

THE
PRESIDENT'S
MALBEC

Escorihuela Gascón



EXPRESIÓN SINGULAR DEL TERROIR
FINCA CORDÓN EL CEPILLO
VALLE DE UCO, MENDOZA.



VIÑEDO DE ALTURA
1150 M S.N.M.

ARGENTINA.

@escorihuelag
escorihuela.com

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Relax se renueva

Con el viento fresco del otoño llega una nueva edición Relax. La novedad es que dimos un giro tecnológico: esta vez la revista saldrá en versión digital con un rediseño para el nuevo formato. Y, como siempre, les acercamos contenido de calidad.

En estas páginas, encontrarán una entrevista a Juan Pablo Murgia, uno de los enólogos más destacados del momento. También exploramos las mejores bodegas para visitar en Valle de Uco, Mendoza; les mostramos los encantos de Catena Zapata elegida la bodega número 1 del Mundo en los premios World's Best Vineyards 2023; y les recomendamos los blancos imprescindibles para esta temporada.

¡Que la disfruten!

Christian Gallo
Director
Frappé S.R.L.

Staff

DIRECTORA EDITORIAL: María José Vispo

REDACTORA: Ana Peré Vignau

DISEÑO: Julieta Scavino

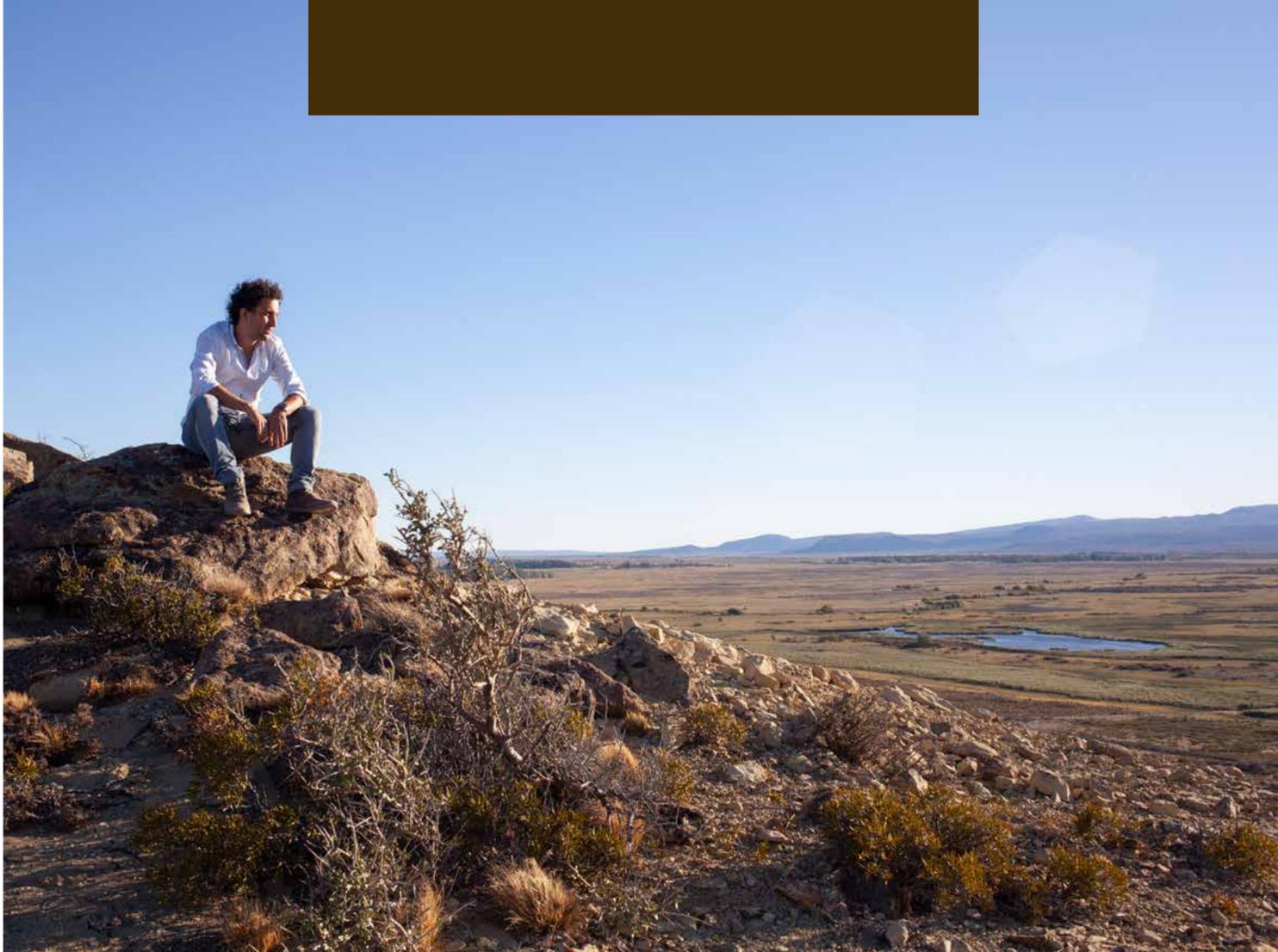
Frappé S.R.L. no se responsabiliza por el contenido de las notas, ni las opiniones vertidas por colaboradores y entrevistados. El contenido de los mensajes publicitarios es responsabilidad de las empresas anunciantes. Prohibida su reproducción total o parcial. Registro de la propiedad intelectual en trámite.

Sumario

Número 58 | **OTOÑO 2024**

- 6 **ENTREVISTA:** *Juan Pablo Murgia*
- 12 **SUGERIDOS:** *La mejor elección*
- 18 **PASEOS:** *En lo más alto*
- 22 **FAMILIA MILLÁN:** *Innovación y exclusividad*
- 26 **ENOTURISMO:** *Descubrir el detrás de escena*
- 30 **EXPERIENCIAS:** *Dar en el blanco*
- 34 **BODEGA ZUCCARDI:** *Malbecs con puntaje perfecto*
- 39 **TECNOLOGIA:** *El mundo del gin*





Paisajes embotellados

Según Juan Pablo Murgia, los mejores vinos son los que hablan de los lugares de los que provienen. A cargo de la dirección técnica de las cinco bodegas que el Grupo Avinea tiene en Argentina, el enólogo se reparte entre distintas latitudes y se empeña en capturar la esencia del terruño. Su compromiso con la calidad y la innovación lo llevaron a posicionarse como uno de los hacedores de vino más destacados del mundo.

POR ANA PERÉ VIGNAU // FOTOS: GENTILEZA GRUPO AVINEA

Son cinco las bodegas entre las que debe repartir su agenda Juan Pablo Murgia. Cruz de Piedra, Pacheco Pereda y Cuesta del Madero, aunque pone el foco sobre todo en Argento, el mayor productor de vinos orgánicos de Argentina y en Otronia, localizada en la Patagonia extrema, en Sarmiento, Chubut, considerado el proyecto de vinos más austral del mundo.

Todos estos establecimientos pertenecen al Grupo Avinea, donde se encarga de la Dirección Técnica: “Estoy a cargo de los viñedos del

grupo en Argentina y de la enología que transforma en vino la fruta”. Desde 2011 trabaja en esta empresa que forma parte del holding Alejandro Bulgheroni Family Vineyards, donde se hace culto de una vitivinicultura agroecológica. Su rol lo mantiene siempre ocupado. “Mi día a día es muy dinámico, casi no paso tiempo en la oficina. Me muevo mucho por el campo y por las bodegas y además viajo todos los meses a Chubut por la dirección técnica de Otronia. Por último, fuera de mi función técnica, dedico



mucho tiempo a viajar por el mundo representando a nuestros vinos a nivel comercial”, detalla.

¿Cómo es tener a cargo varias bodegas con perfiles muy distintos?

Es muy dinámico, por mi personalidad no me veo trabajando de otra forma. Son distintos proyectos y eso me entretiene. La clave es que cuento con un equipo de enólogos muy sólido y una compañía que está bien organizada.

DE MENDOZA AL MUNDO

Murgia nació en Luján de Cuyo, Mendoza, pero su espíritu inquieto lo llevó a trabajar en California, Bordeaux y Uruguay. “Los vinos que más me gustan y me emocionan hablan de lugares, muestran paisajes, climas. De alguna forma podés viajar a ese lugar a través de la experiencia sensorial de probar el vino. Eso es lo que busco transmitir”, confiesa Juan Pablo.

Su nombre hoy suena fuerte en el panorama de la vitivinicultura internacional. Murgia viene de estar nominado como “Enólogo del Año” por la revista norteamericana especializada Wine Enthusiast, a través de sus premios Wine Star

Awards 2023, una suerte de “Oscar” del mundo del vino. También fue distinguido como “enólogo joven del año” por el crítico inglés Tim Atkin en su “Reporte Especial Argentina 2021”

“Son un orgullo estos reconocimientos y reafirman nuestra filosofía en la elaboración de vinos orgánicos y nuestro enfoque en desarrollar productos de alta calidad para liderar la vitivinicultura argentina sustentable. Siento pasión por lo que hago; disfruto trabajar para lograr que las uvas se expresen en el vino y que ese vino se destaque. En ese camino siempre está el lado emocional. Pero, a la vez, es una profesión y como tal la ejerzo con un alto grado de profesionalismo y con mucha responsabilidad por el hecho de tener que administrar muchos recursos. Creo que hemos tenido la visión y determinación para hacer vinos de profundidad. Es una combinación de múltiples factores que básicamente son: elegir los mejores lugares, definir una filosofía de trabajo que se basa en la agroecología y diseñar los viñedos bajo conceptos muy sólidos de viticultura de precisión”.

Antes de alcanzar esos reconoci-



mientos, Murgia tuvo que recorrer un largo camino académico. Se recibió de Licenciado en enología e industria Frutihortícola. Luego realizó un máster de ciencias en Viticultura y Enología.

Sin embargo, la vocación de Juan Pablo proviene de su árbol genealógico. “Vengo de una familia muy relacionada al vino. Mi abuelo paterno fue viticultor y bodeguero y mi padre, a pesar de ser contador, mantiene su actividad de viticultor desde hace muchos años. Todo esto fue una gran influencia para mí. Además, me gustan las ciencias naturales, la biología, la química y el campo”.

¿Hay algún proyecto o innovación en el que estés trabajando actualmente?

Todo el tiempo busco hacer cosas nuevas, como el White Malbec, los vinos naturales, entre muchas otras cosas. Pero, sobre todo, destaco nuestro trabajo en agroecología, te diría que es único a nivel mundial.

¿Cuál fue tu creación más audaz/desafiante?

Estamos trabajando algunos vinos especiales que me interesan mucho como el Malbec Natural de Artesa-

no, sin sulfitos. Es la pureza total de nuestro viñedo de Alto Agrelo. Lagunar, en Otronia, es un proyecto donde canalizamos los vinos que salen un poco del libreto. Son excepcionales, finos y elegantes.

¿Cuáles creés que serán las tendencias del vino argentino para el 2024?

Las tendencias van por vinos puros, de lugares, auténticos, sustentables y saludables como los orgánicos.

TERROIR EXTREMO

Del paralelo 45 para abajo no hay viñedos, excepto los de Otronia. La bodega está en el 45'33, en plena Patagonia. “La última frontera del sur para cultivar vides”, observan desde la web otronia.com

Se trata de un proyecto empresarial pionero e innovador que tiene a Murgia al mando. El enólogo se embarcó sin pensarlo en esta aventura, que se aleja de las tradiciones y sagas del vino argentino. Todo es nuevo: la tierra y las maneras de cultivar la uva.

Es que la audacia es otro rasgo de Juan Pablo. El enólogo transforma los desafíos climáticos y geo-



gráficos de la región austral en oportunidades para crear botellas únicas, que rompen con todos los clichés. Y desde una zona sin tradición enológica, en los confines más australes del mundo, donde los vientos patagónicos acarician los viñedos, redefine la excelencia enológica.

La bodega Otronia está situada en el punto más austral para la vitivinicultura. ¿Cómo influye la ubicación geográfica y el clima extremo en la producción de vinos en esta región?

Creo que el clima es el gran factor en este lugar. Es una zona extremadamente fría. Otro factor muy determinante es el viento constante. Tenemos corrientes de hasta 100 km/h. Esto genera múltiples efectos que tienen una influencia en los vinos como consecuencia del engrosamiento de las pieles de las bayas, la reducción de los rendimientos y el estrés de las plantas. Y, por supuesto, la gran sanidad del ambiente como resultado de una baja humedad causada por la deshidratación del viento. La intensidad luminosa es otro factor de gran importancia, ya que compensa el fenómeno fisiológico de

ciclo más corto, gracias a una recuperación de horas de sol durante los largos días del verano. Nos permite lograr vinos con niveles de alcohol ideales manteniendo niveles altos de acidez. Esta es una condición ideal muy difícil de lograr en zonas más septentrionales. Por último, otro gran factor diferencial son los suelos. Desde piedras fluviales arrastradas por el río Senguer, pasando por arenas eólicas y roca fragmentada proveniente de la sierra que nos separa de lago Muster, la cual es rica en carbonato de calcio, hasta arcillas multicapa de origen lagunar. El manejo de la acidez es particular. Aquí, en Otronia, la acidez natural es más que suficiente para conducir una vinificación.

¿Cuáles son las soluciones que encontraron a los desafíos que impone el clima y la ubicación?

En Otronia tenemos varios desafíos. Uno es la distancia, otro son las bajas temperaturas y un tercer desafío los fuertes vientos. Para las heladas desarrollamos un sistema muy efectivo que consiste en congelar toda la estructura vegetal a través de la aspersión constante de agua. Es básicamente el efecto iglú;

dentro de la capa de hielo (a 0°C) no hay daño y la planta lo soporta, mientras que al exterior de la capa de hielo pueden desarrollarse temperaturas inferiores a 0°C, las cuales son letales para brotes, hojas, flores y racimos. En cuanto al viento, plantamos alrededor de las distintas parcelas hileras de álamos y en algunos sectores unas mallas de casi tres metros de altura para proteger al viñedo.

¿Cuáles son las características distintivas de los vinos producidos en Otronia?

Los rasgos de los vinos se sustentan tanto en la esencia del lugar, donde el clima es muy importante, como en la interpretación del enólogo y la ejecución de la elaboración.

Sarmiento fue recientemente reconocida como nueva Indicación Geográfica (IG) de Argentina, ¿cómo impacta eso en las ventas?

Es muy importante para la Argentina y la Patagonia pero, sobre todo, para Chubut y aún más para Sarmiento en particular porque lo posiciona en el mapa vitivinícola mundial.

Los vinos de Chubut hoy son tendencia, ¿cómo ves el futuro de esta moda?

Creo que hay un descubrimiento de una zona que originalmente no era productora vitivinícola y tiene un gran potencial y que cuenta con condiciones climáticas y de suelo particulares que generan una fruta excepcional para producir vinos únicos.

Para los amantes del vino que quieran explorar los productos de Otronia, ¿tenés algún consejo?

Les recomiendo que empiecen con la línea 45 Rugientes Pinot Noir y corte de blancas. Luego continúen con el Rosé y el Merlot de la misma línea. Seguramente van querer degustar más, entonces le

recomiendo Otronia Pinot Noir y Otronia Chardonnay. Y que termine de descubrir Sarmiento con los espumantes de Otronia Brut Nature y Brut Nature Rosé.

Personalmente, ¿cuál es tu experiencia más memorable o satisfactoria como enólogo?

Poder mostrar mis creaciones y que miles de personas en el mundo lo puedan disfrutar y apreciar, eso es muy especial. Por otro lado, y más personal, creo que esta profesión te permite conocer el mundo, no solo del vino sino en general. Aunque todavía me queda mucho por andar. .



PING PONG

Un ingrediente: Queso en todos sus tipos

Un restaurante: Naoki en Santiago de Chile.

Una pasión: La jardinería.

Un momento del año: Navidad.

Un vino: Otronia Chardonnay.

Una comida: Sushi.

Un recuerdo: Vacaciones en Viña del Mar con mi familia

FIN SINGLE VINEYARD, UN REFLEJO DE LA PATAGONIA.



DESCUBRÍ MÁS EN
SHOPFINDELMUNDOWINES.COM

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

La mejor elección

Grandes vinos y otras bebidas para disfrutar durante este clima otoñal. Desde Malbecs exclusivos, blends sofisticados y blancos supremos hasta algunas botellas únicas para sumar a la barra de casa.

BIANCHI IV
GENERACIÓN
GRAN CORTE



CASA BOHER
GRAN CORTE



GRAN ENEMIGO
GUALTALLARY
CABERNET
FRANC



ETCHART SINGLE
VINEYARD PETIT
VERDOT



DOMAINE NICO
PARCELA GRAND
MERE

SALENTEIN
SINGLE
VINEYARD
TOMILLO



BEMBERG
LA LINTERNA
VALLE DEL
PEDERNAL
MALBEC



ESCORIHUELA
PEQUEÑAS
PRODUCCIONES
MALBEC



RUTINI SINGLE
VINEYARD
GUALTALLARY
CABERNET
FRANC



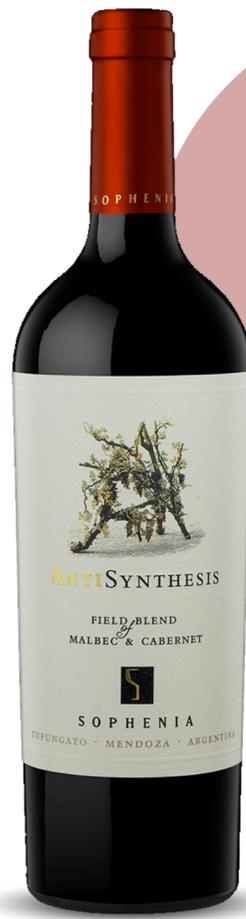
PULENTA
GRAN MALBEC



HUENTALA
CALIZO
CARMIN
BLOCK 03
MALBEC



FINCA
SOPHENIA
ANTISYNTHESIS
FIELD BLEND



GAIA
MALBEC
NOUVEAU



HUENTALA
CALIZO ALBAR
BLOCK 03
MALBEC



MIL DEMONIOS
CALCHAQUI
TANNAT

FINCA
FLICHMAN
SINGLE
PARCEL
COLECCIÓN
X 4



VEUVE
CLICQUOT
RICH

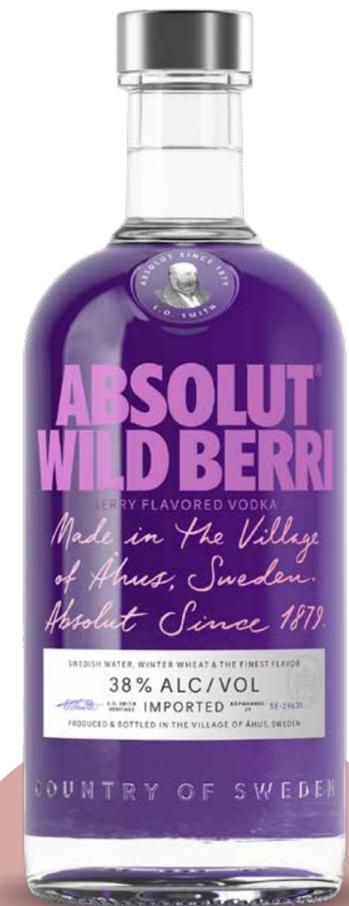


FIN DEL
MUNDO
EXTRA BRUT



OJO DE TIGRE
MEZCAL 37%

JACK DANIEL'S
FIRE



ABSOLUT WILD
BERRY

FRAPPÉ MALBEC

Tour

Los mejores malbec de Argentina **en un circuito de degustación en Recoleta** en 5 de nuestras tiendas.

+ de 20 Bodegas
+ de 60 etiquetas

Degustación de quesos y Chocolates.

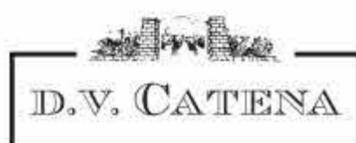
Con tu pase te llevás la copa Riedel de regalo!

**JUEVES
18 DE ABRIL**

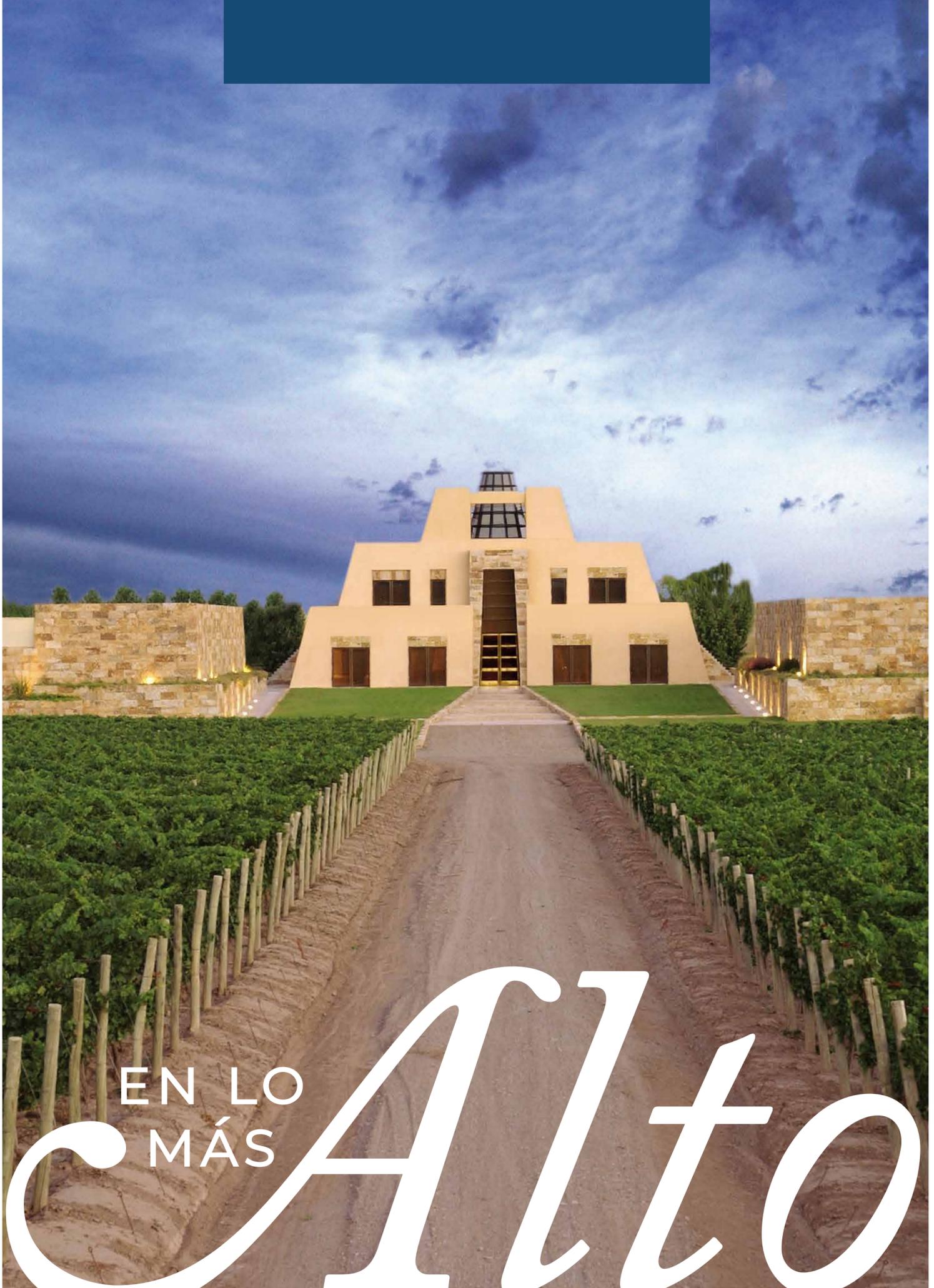
Entre 17 y 21 h



SUMATE JUNTO A LAS BODEGAS QUE NOS ACOMPAÑAN:



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



Catena Zapata recibió el premio mayor en los World's Best Vineyards 2023. La bodega de una de las familias vitivinícolas más importantes de Argentina reúne grandes experiencias, arquitectura impactante y una historia llena de hitos como haber hecho resurgir la variedad Malbec y descubrir los terroirs de altura.

Acostumbrada a las alturas, Catena Zapata sube a la cima del podio. Fue elegida como la número 1 del Mundo en los premios World's Best Vineyards 2023. Este reconocimiento confirma el estatus de excelencia como destino vitivinícola y la calidad de los vinos producidos por esta icónica bodega mendocina que se destaca en el paisaje de Agrelo con su arquitectura en forma de pirámide, inspirada en los templos mayas. Fueron varias las razones que llevaron a los jueces a seleccionar a Catena Zapata, aseguró el Master of Wine británico Tim Atkin, quien



ofició de anfitrión en la ceremonia de entrega de galardones: “Ha marcado el camino de la vitivinicultura argentina. Es una bodega que ha ejercido un rol esencial en el resurgimiento del Malbec, empujando los viñedos de Mendoza hacia nuevas alturas al pie de los Andes y estudiando en profundidad los diversos terroirs del país. La familia incluso fundó el Catena Institute of Wine para examinar científicamente cada parcela de los suelos, con sus rocas y microorganismos y sus efectos sobre la vid”. Fundada en 1902 por inmigrantes italianos, la historia de Catena Zapata es un testimonio de constancia, innovación y amor por los vinos. Con plantaciones de vid situadas en altitudes extremas en la región de Mendoza, la bodega logra aprovechar al máximo las condiciones únicas del terroir argentino. Su viñedo Adrianna, a 1.500 metros de altura, es reconocido como el “Grand Cru de Sudamérica”. El resultado son botellas únicas que llegaron a obtener los más altos puntajes internacionales.

El ranking de World’s Best Vineyards observa no solo la calidad de los vinos de una bodega, sino también la experiencia integral que ofrece a los visitantes. Más de

600 expertos en vino y en viajes de todo el mundo que tienen como finalidad identificar a los mejores destinos enológicos subrayaron de la bodega argentina su fusión premium de propuestas para los visitantes, arquitectura e historia.

La Dra. Laura Catena, cuarta generación de viticultores y directora ejecutiva de la bodega expresó su gratitud por este premio: “Me he quedado sin palabras. Qué honor tan inmenso y reconocimiento para la visión que tuvo mi padre, hace 30 años, de elaborar vinos argentinos que pudieran competir con los mejores del mundo. Un reconocimiento para nuestra familia y para todo el equipo que trabaja con tanta dedicación en Catena, los del pasado, los del presente y los del futuro”.

PLAN MULTISENSORIAL

Desde la belleza de sus paisajes hasta la hospitalidad de su personal, Catena Zapata demostró ser un destino vinícola imprescindible. Después de la pandemia reformuló su estrategia y equipo de enoturismo y potenció la llegada del público local y extranjero. Y el año pasado abrió las puertas del restaurante Angélica Cocina Maestra y de su



flamante destilería subterránea donde elaboran su vermouth rosso Vincenzo. Los barriles y los botánicos comparten el espacio con un wine shop en el que se pueden encontrar algunas botellas especiales de los grandes vinos de la familia.

Aprender sobre el universo del vino, disfrutar de un paseo entre viñedos, conocer cada rincón de la bodega y descubrir de primera mano su proceso de elaboración, sus salas de barrica o degustar sus vinos en una cata comentada y personalizada forman parte del menú de experiencias que ofrece Catena Zapata. La propuesta “Family is everything” recorre la historia de la familia fundadora. De Italia a Mendoza, del Bonarda al Malbec. El relato se apoya en la degustación de cinco vinos emblemáticos de la bodega: Saint Felicien Bonarda, DV Catena Malbec-Malbec, Angélica Zapata Chardonnay Alta, Malbec Argentino y Nicolás Catena Zapata.

“Vino y música” se titula el tour que sumerge al visitante en una degustación bien maridada y con música ecléctica de fondo. Un plan multisensorial para paladares exquisitos. Más lúdica es la experiencia “The Blending Games”. La idea es aprender a traducir el viñedo y lograr un vino propio. La invitación es a jugar a ser enólogo por un día.

SABORES BIEN MARIDADOS

En 2023 Catena Zapata abrió su primer restaurante, que quedó entre los recomendados de la Guía Michelin. Adentrarse en Angélica Cocina Maestra, a pocos metros del ingreso principal de la bodega, conocida como La Pirámide, es sumergirse en otro tiempo.

Construido en las cavas recuperadas de la antigua bodega de 1920, el diseño del restaurante recrea un pueblo borgo italiano tradicional. Paredes de piedra, bóvedas de ladrillo y arcos que regalan vista a los viñedos, olivos y un patio interior con fuente. Los platos son preparados con ingredientes locales y de temporada -la mayoría provenientes de la huerta orgánica lindera a la bodega- que maridan perfecto con los vinos de la casa. Su concepto es el de “wine first”: es en función de la carta de vinos que el chef Iván Azar elabora los platos. De ahí surge un menú degustación que arranca con bocados sofisticados (como olivas esferificadas, caviar de trucha y mollejas con hierbas locales) y sigue con platos con giros creativos (es el caso de la panceta de cerdo con chutneys de manzana verde, T-bone acompañado de un mil hojas de papa, salmorejo con espárragos o trucha curada con emulsión de hinojo, rábano picante y aceite de perejil, entre otros).

Cada plato está diseñado para complementar y realzar las cualidades únicas de las etiquetas de Catena Zapata, creando una sinfonía de sabores donde el vino es el protagonista indiscutible.

IV — BIANCHI — IV GENERACIÓN

94 PTS.
JAMES SUCKLING.COM

Des
COR
Ch
a
dOS
2022
95
PUNTOS



B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.



Innovación y exclusividad

El lanzamiento de las colecciones Wines Series de Familia Millán renuevan el universo de los vinos de alta gama. “Satélite Pinot Noir” y “Descendiente de los Monos” son fruto de pequeñas producciones de viñedos del Valle de Uco y una cuidada elaboración.

De diferentes viñedos distribuidos en las alturas del Valle de Uco nacen los vinos premium de Wine Series. Se trata del nuevo emprendimiento vitivinícola de Familia Millán que vuelve a poner a la conocida empresa mendocina a la vanguardia en materia de innovación y calidad. Esta colección de vinos de alta gama está conformada por tres series exclusivas, cada una compuesta por pequeñas producciones. “Satélite Pinot Noir” y “Descendiente de los Monos” ya salieron al mercado y pronto se sumará una última colección ultra premium. Cada botella de las Wine Series es el resultado de una meticulosa producción que fusiona la pasión por el

terroir de la región con un enfoque innovador. Lo que distingue a esta línea es su identidad única que fue desarrollada al detalle por el equipo de Familia Millán, comandado por la enóloga Maricel Váldez.

Con estos lanzamientos que prometen llevar la experiencia de los amantes del vino a un nivel superior se potencia el compromiso con la calidad de Familia Millán, dueña de las bodegas Mosquita Muerta Wines, Los Toneles y Fuego Blanco Wines y también de otros negocios exitosos como Olivícola Laur (número 1 del mundo por segundo año consecutivo), Acetaia Millán, la destilería Casa Tapaus, Carnes Millán y el multipremiado restaurante Abrasado.



SOFISTICACIÓN

A los vinos Pinot Noir se los reconoce por ser elegantes, etéreos, con un perfume dulce y sutil. Hace un par de años en Familia Millán soñaban con esta incorporación a su portfolio de alta gama. Hoy es un objetivo cumplido: esta variedad de origen francés que desarrolla características especiales en la Argentina es la estrella de la colección Satélite Pinot Noir de Wines Series.

Las uvas con las que se elaboran estos vinos fueron seleccionadas después de una exhaustiva búsqueda. Proviene de siete viñedos de diferentes subregiones de Valle de Uco, con alturas que van desde los 1200 a 1600 msnm.

La elaboración meticulosa no se detiene ahí. Se realizaron diferentes fermentaciones de las que se obtuvieron 14 componentes y una crianza en pequeñas vasijas de concreto de 200 a 2000 lts durante 12-14 meses. De ahí se lograron diferentes estilos.

Conforman esta serie tres vinos premium 100% Pinot Noir que encarnan la excelencia y la sofisticación del trabajo detrás de Wi-

nes Series. El primero en salir al mercado fue Satélite Flores de Saturno - N°1, elegido por la Guía Descorchados 2023 como mejor Pinot Noir con 96 puntos por su sofisticación, donde se destacan aromas a frutos rojos y pequeñas notas florales. Luego hizo su gran aparición Satélite Torre de Júpiter - N°2, que se caracteriza por su aroma especiado y frutal, acompañado de una estructura marcada, taninos firmes en boca y una acidez intensa. Y el tercer ejemplar, Satélite Seda de Plutón - N°3, se obtuvo de dos viñedos ubicados en la zona de Los Árboles y presenta aromas a fruta fresca con toques herbales.

EN PERMANENTE EVOLUCIÓN

La otra colección que integra las Wines Series de Familia Millán lleva de nombre “Descendiente de los monos” y es 100% Malbec. Son dos sus vinos: “Música de Loicas” y “Jarilla Guardiania”. Muy expresivos, con estructura, concentrados y a la vez frescos, fueron creados con fruta de viñedos propios de Gualtallary de



una manera natural, sin grandes intervenciones ni agregados.

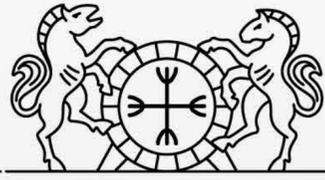
Cada botella es el resultado de un trabajo cuidadoso. En el caso de Descendiente de los Monos Jarilla Guardian Malbec 2021 se recurrió a una fermentación de más de 50 días y en pequeñas vasijas y poca extracción.

En el caso de Música de Loicas Malbec 2021, del que sólo se hicieron mil botellas, las uvas fueron cosechadas más temprano y se realizó una fermentación con desvine anticipado para lograr una acidez alta y ph bajo en forma natural.

“Nuestro proyecto viene a mostrar los nuevos estilos de vinos, con

nuestra propia impronta, pero sin perder nunca de vista aquel inicio que supo darle vida a la historia de la vitivinicultura. Con ‘Descendiente de los monos’ hemos apostado a sacar lo mejor de las 50 hectáreas que adquirimos en Tupungato en 2021, eligiendo con precisión cada uva para acercarnos cuanto sea posible a la perfección y la finura en cada ejemplar, llevando la zona y su impronta tan particular a la botella”, aseguró Maricel Váldez, enóloga de Familia Millán Wines Series.

[@familiamillan.winesseries](https://www.instagram.com/familiamillan.winesseries)



RIBERA^{DEL} CUARZO



BODEGA RIBERA DEL CUARZO

PATAGONIA ARGENTINA

ARAUCANA
RÍO DE LOS CIERVOS

WINE

RÍO NEGRO - PATAGONIA - ARGENTINA

Viñedo Único

RÍO NEGRO PATAGONIA ARGENTINA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Descubrir el *detrás de escena*

El Valle de Uco, en la provincia de Mendoza, es un destino emblemático para los amantes del vino. Con paisajes imponentes, viñedos infinitos y una rica tradición vitivinícola, varias de las bodegas más importantes de esta región abren sus puertas a los turistas. Aquí, un recorrido de lugares imprescindibles.

DOMAINE BOUSQUET

Si algo destaca a Domaine Bousquet es haber sido una de las bodegas orgánicas pioneras en la zona de Gualtallary, un rincón desértico y rocoso del Valle de Uco. Los visitantes pueden recorrer los viñedos y aprender sobre las prácticas agrícolas sustentables que hacen posible la producción de vinos de alta gama.

El tour arranca con una breve explicación sobre la historia de Domaine Bousquet en un spot con imponente vista al lago, la cordillera y el viñedo. Sigue una explicación sobre cómo es el proceso de un viñedo orgánico/biodinámico y las características que lo diferencian de uno convencional. Luego se recorre la huerta diseñada en forma de un espiral. El cierre ocurre en la sala de barricas subterránea con una degustación.

La propuesta se puede completar con gastronomía de autor en su restaurante y actividades diversas. Como una clase de cocina junto al chef de Gaia y cabalgata por el terruño.

Además, Domaine Bousquet expande su oferta turística con la alternativa de dormir en el lodge boutique Gaia que cuenta con 7 habitaciones rodeadas por los viñedos.



Más info:

Turismo y restaurante: turismo@domainebousquet.com

Whatsapp: +54 9 261 532 0896.

Reservas web: wineobs.com.ar/mro/domaine-bousquet

Gaia Lodge:

gaialodge@domainebousquet.com

Whatsapp: +54 9 2615 09-5346.

Ubicación: Ruta 89, KM 7, Gualtallary, Tupungato, Mendoza.



SALENTEIN

Un ícono del Valle de Uco es la bodega Salentein. Ubicada en un impresionante edificio de arquitectura contemporánea a una altura de 1.200 metros, esta bodega combina la tradición vitivinícola con la innovación tecnológica, ofreciendo recorridos guiados por sus modernas instalaciones y degustaciones de sus vinos y espumantes.

La visita guiada atraviesa viñedos, áreas de producción y culmina en la cava subterránea circular con una cata. El tour se ofrece también de forma privada, para un mínimo de dos personas.

Hay más para disfrutar. Están las Blending Sessions que consisten en la creación del propio vino. Y la bodega tiene un espacio gourmet: el

restaurante Killka ofrece almuerzo de 6 pasos maridados con vinos de las líneas de alta gama.

Quienes quieran ampliar la experiencia cuentan con el Full Day Salentein. El plan consiste en actividades recreativas que incluyen visita guiada a galería de arte, cata a ciegas, visita “luxury” a la bodega y almuerzo.

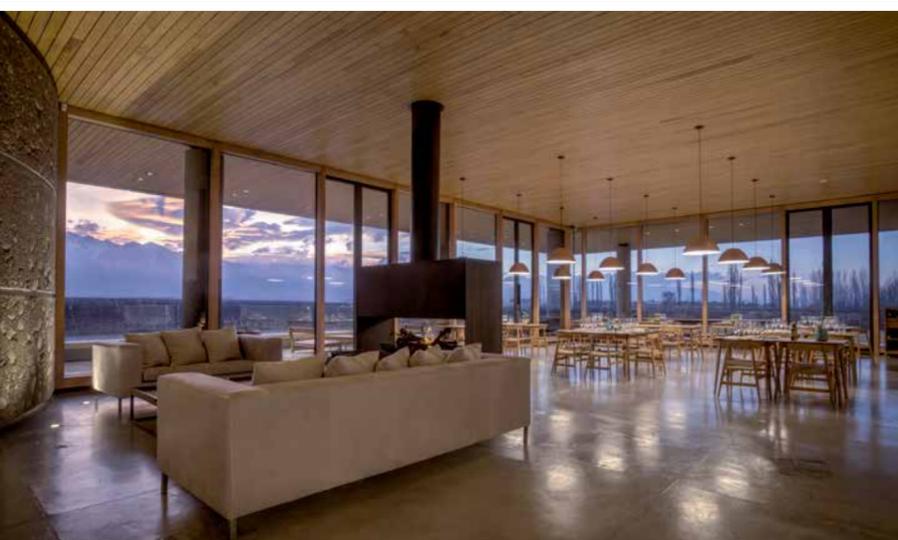
Más info:

Teléfono: 2622-429500

Consultas y reservas:

ygaray@salentein.com

Ubicación: Ruta provincial 89 s/n Km 14, Los Árboles, Tunuyán, Mendoza.



ZUCCARDI

Otra parada obligatoria es Zuccardi, una de las bodegas más reconocidas a nivel internacional por la calidad de sus vinos, una arquitectura destacada y fincas ubicadas en lugares estratégicos del Valle de Uco. Aquí, los turistas pueden recorrer los viñedos, disfrutando de la belleza natural del paisaje mientras aprenden sobre las prácticas agrícolas innovadoras y las particularidades de los diferentes suelos que hacen posible la producción de botellas premiadas. El paseo (que puede ser grupal o privado) culmina con una degustación de sus Malbec más emblemáticos.

La visita a la bodega puede incluir un banquete en Piedra Infinita Cocina. El restaurante de Zuccardi

despliega un menú sofisticado de 9 pasos elaborado a partir de productos regionales. Incluye desde Tartar de lomo con uvas del propio viñedo y lajas de algarroba; Sopa de duraznos con queso mascarpone de cabra de Maipú; Chivito de Malarгүйe en escabeche con pistachos de Tupungato y Tortitas mendocinas al horno de barro, entre muchas otras creaciones. Y cada plato se marida con un vino de la bodega.

Más info:

Web: <https://zuccardiwines.com/piedra-infinita-cocina-zuccardi-valle-de-uco/>

Whatsapp: +54 9 261 539 7348

Mail:

reservas@zuccardiwines.com

Ubicación: Costa Canal Uco s/n, Paraje Altamira, Mendoza.



BIANCHI

Bodega Enzo Bianchi en Valle de Uco es una institución en la zona. En este edificio fundado en 1928 se elaboran los vinos ícono de la marca. La invitación es a conocer el terroir de la región de Los Chacayes, que están entre los 1.100 y los 1.300 metros sobre el nivel del mar, y mientras se recorre la finca, un guía desgrana datos sobre la vid y las técnicas de manejo agronómico. Sigue a eso un recorrido por la bodega, en donde se muestra el proceso de elaboración y crianza que se hace en barricas y en ánforas. Se termina con una degustación de alguna de las selecciones especiales acompañada de unos frutos secos y un queso.

Más info:**Reservas / Whatsapp:**

+54 9 260 404 8509

turismoenzo@bodegasbianchi.com.ar

Ubicación: Carril Los Sauces s/n, Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza.



CLOS DE LOS SIETE

“Con frecuencia nos consultan cómo visitar la bodega, y lo cierto es que Clos de los Siete no es una bodega: son cuatro”, anuncian desde su cuenta de Instagram (@closdelos7). Clos de los Siete es un predio de 850 ha, donde Cuvelier Los Andes, DiamAndes, Rolland y Monteviejo aportan parte de su producción para la elaboración del vino Clos de los Siete.

Al pie de los Andes y al lado del sol, se encuentra este lugar que ya lleva 20 cosechas. Y esta colaboración hace que se trate de un sitio único en el mundo. Los curiosos están invitados a descubrir los interiores y secretos de cada una de esas cuatro bodegas. Adentrarse en la idea detrás de cada marca, el concepto del producto, la filosofía de su elaboración y la inspiración que gesta estas botellas.

“Una visita a Clos de los Siete tiene de todo. Diversión, paisaje, arte, arquitectura, animales en libertad y, por supuesto, nuestro vino en su cuna”, aclara el grupo.

Más info:

Reservas: turismo@closdelossiete.com

Ubicación: Clodomiro Silva S/N, Tunuyán, Mendoza, Argentina.



SOPHENIA

Las visitas guiadas en Sopenia buscan bucear en el proceso de creación de sus vinos, que en 2019 vivió una conversión hacia una agricultura íntegramente ecológica. Es un recorrido por 25 años de historia, que muestra el cuidado en cada detalle y el compromiso con la gente local y la tierra. Se comienza con un paseo por el viñedo que sigue por la sala de tanques y barricas y culmina en el winebar, donde se disfruta del fruto de todo el trabajo de la bodega.

“Nos encanta recibirlos en nuestra bodega. Compartir nuestra pasión en cada paso del proceso y disfrutar juntos el resultado en cada copa”, aseguran en Sopenia..

Más info:

visitas@sopenia.com.ar



Dar en el blanco

Elegir un vino blanco puede parecer desafiante frente a la amplia variedad de opciones disponibles en el mercado. Para tomar la mejor decisión, consultamos al experto Diego Ledesma, responsable de la sucursal Fénix de Frappé. Aquí sus sugerencias.

Los vinos blancos en Argentina viven su gran momento. La industria ofrece un abanico de opciones que reflejan la diversidad y la calidad de los terroirs del país. Desde las regiones montañosas de Mendoza hasta los valles salteños y los confines patagónicos, los viñedos nacionales producen una gama impresionante de blancos. Para saber cuál elegir según ocasión, preferencias y maridaje, le pedimos consejos a Diego Ledesma, responsable de la sucursal Fénix de Frappé.

¿Qué aspectos considera más im-

portantes al elegir un vino blanco de calidad?

Es muy importante la zona de procedencia, que le da a nuestros vinos una diversidad increíble.

Hablando de terroirs de Argentina los blancos del Valle de Uco difieren mucho de los blancos de la primera zona, como Luján de Cuyo y ni hablar de la tipicidad de los Torrontés de Cafayate. También es muy relevante el segmento de elaboración: no es lo mismo un blanco fresco de consumo anual, que uno con microvinificación en barrica, con uno o dos años de elaboración y potencial de guarda.

Cuando llega un cliente a Frappé en busca de un blanco, ¿qué le aconsejás?

Lo primero que digo es que en los últimos años los blancos de Argentina son los que más evolucionaron de forma extraordinaria. Luego, pregunto para qué tipo de ocasión, comida u evento va llevar el vino, ya que la diversidad de los blancos es muy amplia.

¿Cuáles son las variedades de uva más comunes utilizadas en la producción de vinos blancos?

Las uvas blancas más utilizadas para vinos de calidad en Argentina son: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Torrontés. Pero estas variedades no son las blancas más cultivadas en nuestro territorio. Por ejemplo, hay mucha superficie plantada de Pedro Giménez y Moscatel de Alejandría que se usan más que nada para vino de mesa.

¿Qué características distintivas aporta cada variedad de uva al vino blanco final?

***Chardonnay:** puede variar de cristalino y mineral en climas fríos, a tropical y mantecoso en climas cálidos. Esta capacidad de mostrar distintos perfiles lo convierte en uno de los vinos blancos más adaptables y valorados.

***Sauvignon Blanc:** es conocido por su acidez vibrante y sabores que pueden incluir hierba cortada,

lima y maracuyá. Estos elementos se combinan para crear un perfil refrescante y distintivo.

***Torrontés:** única de Argentina, esta variedad es conocida por sus intensos aromas florales y notas de frutas blancas como la pera y el damasco, brindando una experiencia aromática envolvente.

***Pinot Grigio/Pinot Gris:** se presenta ligero y fresco en Italia (Pinot Grigio) y más corpulento y rico en Francia (Pinot Gris). Esta dualidad refleja la versatilidad de la uva y las diversas expresiones que puede tener dependiendo de su región de cultivo.

***Viognier:** frecuentemente presenta un intenso aroma floral y sabores de frutas de hueso como durazno y damasco, acompañados de una textura sedosa. Estas cualidades lo definen como un vino blanco ricamente aromático y agradable al gusto.

¿Qué tipos de alimentos suelen maridar con vinos blancos?

Los vinos blancos van bien con mariscos, pescados, aves, quesos suaves, y platos vegetarianos. La clave está en considerar la intensidad y los sabores dominantes tanto del vino como del plato. En general son mucho más fáciles de maridar con todo tipo de comidas gracias a su versatilidad.



Diego Ledesma, responsable de la sucursal Fénix de Frappé



Blancos recomendados

Sugerencias, de lo más simple a lo más complejo:

1 Tomero Sauvignon Blanc, excelente relación precio calidad, vino fresco y ligero, joven de consumo anual.

2 Colomé Torrontés, excelente exponente de Torrontés de los valles calchaquíes, ideal para maridar con pescados, sushi o su maridaje regional ideal con empanadas salteñas.

3 María Magdalena Chardonnay Bodega Sottano, exponente moderno del Valle de Uco, microvinificado en barricas de roble, tiene esa acidez natural del Valle que le da un equilibrio justo con la influencia de la madera.

4 Norton Lote Blanco 100% Grüner Veltliner, cepaje de origen austríaco plantado en San Pablo, Valle de Uco, de los blancos que más sorprendieron este último tiempo.

5 Salentein Single Vineyard Viñedo Los Nogales, San Pablo. Es uno de los Sauvignon Blanc que más me gustaron últimamente, tiene algo de volúmen por la crianza con las borras de la fermentación.

6 Fósil Chardonnay de Zuccardi, premium.

7 La Linterna Chardonnay de Bemberg, alta calidad.

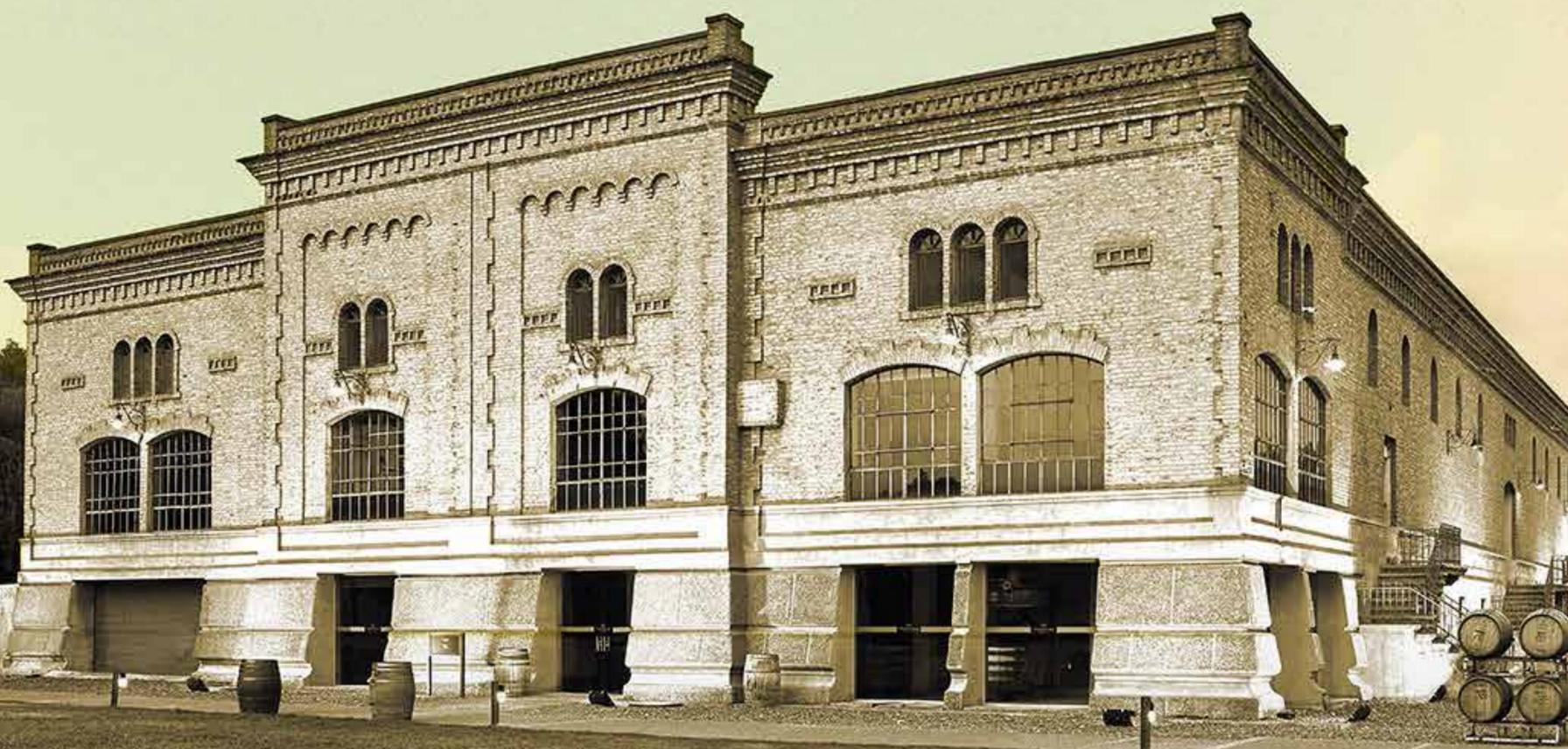


TRAPICHE

ARGENTINA

140 Aniversario

EL VINO MEJORA CON EL TIEMPO.
NUESTRA BODEGA,
EXPLORANDO AÑO TRAS AÑO.



SI HAY SUELO NO HAY TECHO.

BEBER CON MODERACIÓN, PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Malbecs

con puntaje perfecto

¿Qué significa obtener un puntaje perfecto? Son pocos los vinos en el mundo que han alcanzado la distinción de ser galardonados con 100 puntos por los críticos más reconocidos en el universo del vino.

En el caso de la bodega Zuccardi Valle de Uco, liderada por Sebastián Zuccardi – tercera generación de su familia haciendo vinos – esto tiene que ver con la búsqueda de la expresión pura del lugar. Tras su reciente visita a la bodega este mes, el renombrado crítico inglés Tim Atkin comentó: “De todos los enólogos en Argentina, él es posiblemente la persona que más ha hecho para promover los diferentes terrores del Valle de Uco, buscando expresarlos lo más fielmente posible en la botella.”

La convicción de Sebastián Zuccardi es clara: sus vinos deben reflejar el lugar, entendido como el conjunto de paisaje, clima, suelo, topografía, historia, cultura, añada y gente. “Como productores, buscamos transparencia” – dice. En su opinión, “lo primero es contar

con un gran lugar. Después, necesitamos conocerlo para poder interpretarlo. Lo tercero es una ejecución precisa en la bodega”.

En ese sentido, en Zuccardi Valle de Uco han sido pioneros en practicar una enología simple y “transparente”, que permita al vino expresar la singularidad de cada lugar sin enmascarar su identidad. El concreto ha sido su gran aliado en esta tarea. Zuccardi Valle de Uco fue la primera bodega en elaborar todos sus vinos en este material. Esa decisión no se tomó a la ligera. Tras años de investigación e infinidad de ensayos, se optó por utilizar vasijas de hormigón sin epoxi, de formas redondeadas. El material y la forma contribuyen a trabajar con una menor intervención desde lo enológico.

Finca Piedra Infinita - Paraje Altamira, Valle de Uco.



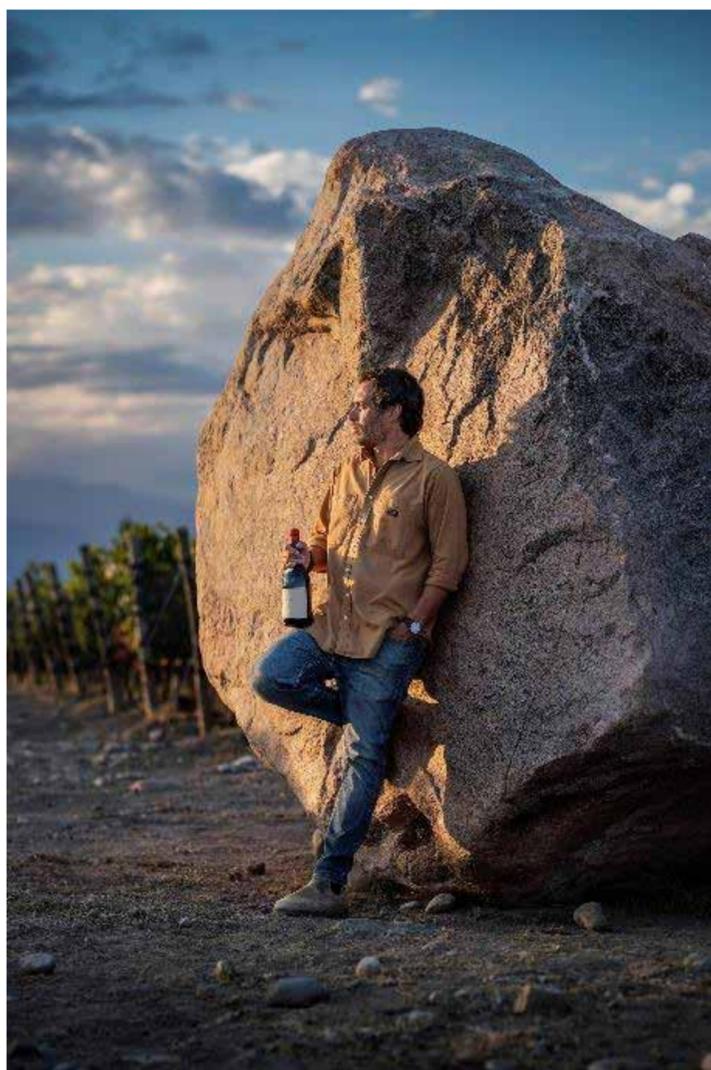
En la actualidad, no solo la fermentación sino también la crianza de la gran mayoría de sus vinos (inclusive en los niveles de Fincas y Parcelas) se hace en concreto, sin paso por madera. Sebastián ha ido “desnudando” sus vinos año tras año, en la búsqueda de una expresión cada vez más pura. Como a él le gusta decir: transparencia es belleza.

LA BÚSQUEDA DE LA PRECISIÓN

Cuando la bodega recibió su primer puntaje perfecto de 100 puntos de Robert Parker Wine Advocate, con Finca Piedra Infinita 2016, Luis Gutierrez expresó: “Este vino ha alcanzado un nivel estratosférico de precisión, simetría y elegancia realmente cautivador.” En este momento, la línea más alta de la bodega era Finca, vinos que expresan la identidad única de cada viñedo de la familia.

Sin embargo, estaban en estiba unas dos parcelas especiales que habían destacado año tras año cuando el equipo realizaba catas a ciegas de las parcelas de la finca por separado. Decidieron embotellar estas dos parcelas y así nacieron Gravascal y Supercal con la añada 2015. Después de observar la evolución de estos vinos durante varios años, Luis Gutierrez otorgó al Gravascal 2018 y al Supercal 2019 una calificación perfecta de 100 puntos. Describió Gravascal con notas de “cáscara de naranja, sangre y hierro, que denota frescura y mineralidad, con una sensación calcárea y un acabado que mezcla jugosidad, pedregosidad, salinidad y textura,” mientras que del Supercal mencionó: “El vino flota en la boca, con una cualidad etérea pero con el peso y la potencia del lugar.”

Zuccardi Valle de Uco es la única bodega argentina en contar con tres vinos de 100 puntos en esa prestigiosa publicación. “Sus vinos son fenomenales, el trabajo



*“Grandes vinos
proviene de un
gran terroir,
no de barricas
de roble.”*

Sebastián Zuccardi

que llevan adelante es impresionante y están en la cima de la pirámide de los productores de calidad de la Argentina. Podrían muy bien ser el mejor productor del país en este momento”. Con estas palabras, Luis Gutiérrez sintetiza lo que grandes críticos y publicaciones del mundo vienen resaltando. Elegida por tres años consecutivos como Mejor Bodega y Viñedo del Mundo por The World’s Best Vineyards, el prestigio que hoy ostenta está lejos de ser repentino y se cimenta en un camino de más de quince años de trabajo sólido y profesional enfocado en hacer vinos que reflejen con fidelidad la identidad de los diferentes terroirs del Valle de Uco.



LOS VINOS PERFECTOS

FINCA PIEDRA INFINITA 2016 (100 puntos Robert Parker Wine Advocate): este vino es la expresión de la singularidad de este viñedo, plantado a 1100 metros de altitud en la zona más alta del abanico aluvial del río Tunuyán y refleja la identidad característica de Paraje Altamira. Su suelo descansa sobre una infinidad de piedras y grandes rocas de granito recubiertas de calcáreo, con una complejidad que solo puede encontrarse muy cerca de los Andes. Cosechado según sus 12 variaciones de tipo de suelo, este malbec representa la búsqueda y la interpretación de este lugar único.

La 2016 fue una cosecha compleja, marcada por el fenómeno de “El Niño” que genera condiciones más húmedas y lluviosas que las habituales. Los grandes terroirs de las zonas altas, ventosas, secas con suelos pedregosos que drenan bien, como lo es Paraje Altamira, marcaron la diferencia. Debido a las condiciones tan particulares, el vino presenta elevada acidez, intensa expresión aromática, gran elegancia y fineza

FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL (añada 2018: 100 puntos Robert Parker Wine Advocate; añada 2019: 100 puntos Tim Atkin): Este vino nace de una pequeña parcela de 0,73 hectáreas, ubicada en el sector noreste de la Finca Piedra Infinita, en Paraje Altamira, a 1100 metros de altitud. En este rincón único e irrepetible

del viñedo, las plantas de malbec crecen sobre un suelo donde a 50 centímetros de profundidad aparecen enormes gravas y rocas de granito cubiertas de calcáreo.

La cosecha 2018 fue fresca y seca. Estas condiciones garantizaron la sanidad excepcional de todas las uvas. El vino expresa con transparencia el lugar de donde proviene. La intensidad del color nos habla de la pureza lumínica. La nariz, elegante y compleja, ofrece fruta roja y negra fresca, grafito y flores. Por sus condiciones climáticas en 2019, con temperaturas por debajo de la media y una gran amplitud térmica, en esta añada el vino entrega un perfil aromático con protagonismo de la fruta roja fresca y la fruta azul, muy complejo y delicado. En la boca resaltan los taninos de buena adherencia junto a la textura característica. Es elegante, con final muy largo y complejo.

FINCA PIEDRA INFINITA SUPERCAL (añada 2019: 100 puntos Robert Parker Wine Advocate; añada 2021: 100 puntos Descorchados): Este vino nace de una pequeña parcela de 0,93 hectáreas, ubicada en el sector noroeste de la Finca Piedra Infinita, en Paraje Altamira, a 1100 metros de altitud. En este rincón único e irrepetible del viñedo, las plantas de malbec crecen sobre un suelo ocupado enteramente por piedras aluviales cubiertas de calcáreo.

La cosecha 2019 fue excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas dieron una excelente acidez natural, taninos de muy buena estructura, mucha fruta y nada de sobremadurez.

La cosecha 2021 fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura de taninos.

@zuccardivalledeuco

El mundo del

GIN

Instagram se convirtió en una plataforma clave para explorar y aprender sobre diversas bebidas. A través de sus perfiles, distintos expertos en gin comparten nuevas tendencias, recetas innovadoras y la historia detrás de esta bebida espirituosa que hoy está en pleno crecimiento.

**DRSERGIN** | @drsergin

Nicolas Sergi es un médico anestesiólogo argentino que se define como un "gin lover" -cuenta con una colección de más de 1200 botellas- y logró hacer crecer su hobby: lleva adelante una cuenta de Instagram donde comparte reseñas y tips de su amada bebida. Claro, directo y práctico, el Dr.SerGin hoy cuenta con 82,5 mil seguidores. Sus posts más populares son recetas de cócteles con gin, ránkings de las botellas más vendidas y sus análisis de las distintas etiquetas.

**THE GIN GUIDE** | @theginguide

"La misión de The Gin Guide es permitir a los consumidores descubrir nuevas ginebras, destilerías y formas de disfrutar el gin, al mismo tiempo que proporciona una plataforma y canales para que los productores de gin lleguen a nuevas audiencias, cuenten sus historias y vendan más botellas", detalla Paul Jackson, fundador de esta cuenta de IG (y del sitio theginguide.com) que tiene 95 mil seguidores. Y hasta tiene premio propio: cada año entrega The Gin Guide Awards.

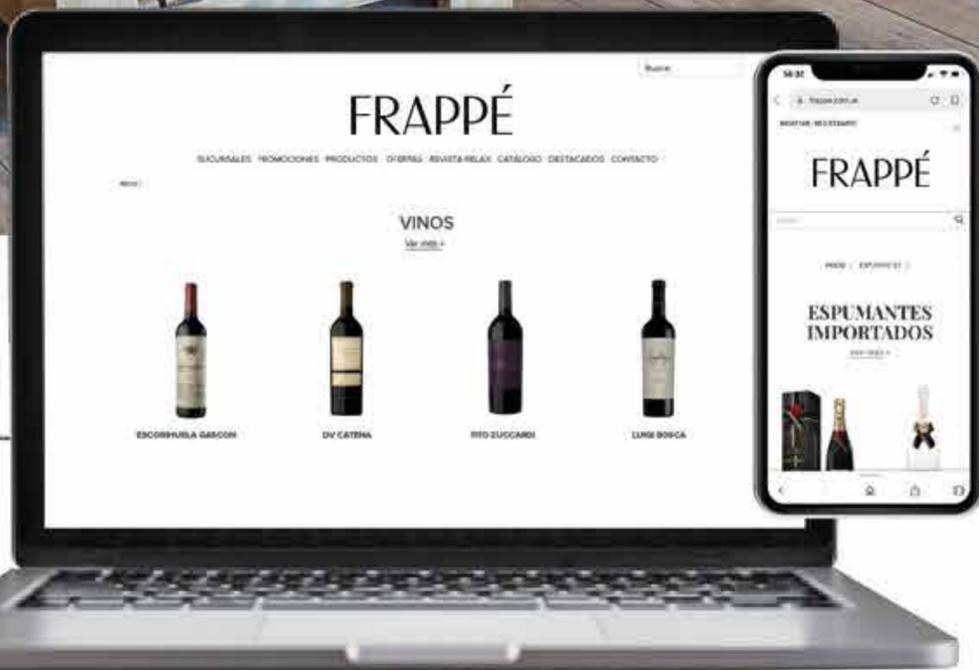
**GIN MAGAZINE** | @ginmagazineuk

Es la cuenta de una revista británica que invita a sumergirse en la rica historia, la diversidad de sabores y las últimas tendencias del universo del gin. Proporciona información sobre marcas internacionales con descripciones concisas de cada degustación. La cuenta también invita a descubrir destilerías menos conocidas y marcas artesanales de todo el mundo. También tiene recetas, guía de bares e informes con temas de fondo sobre esta bebida, todo acompañado por imágenes muy bellas.

FRAPPÉ

WINE STORE

FRAPPÉ



LLEVAMOS LA TIENDA A TU CASA
COMPRÁ ONLINE EN FRAPPE.COM.AR

Realizá tu compra de manera *fácil y rápida*
te la llevamos a tu *domicilio*
o podés retirarlo en todas *nuestras tiendas*

VIVÍ LA #EXPERIENCIAFRAPPÉ

f Instagram FRAPPEWINESTORE | WhatsApp 11.4084.7451 | Globe FRAPPE.COM.AR



TIENDAS

AV. DE MAYO I

Av. De Mayo 902
(54.011) 4334.4360
11.6913.6721

*

AV. DE MAYO II

Av. De Mayo 1136
(54.011) 4383.1587
11.6767.8834

*

CABILDO

Av. Cabildo 4045
(54.011) 4702.9727
11.6935.5952

*

CALLAO

Av. Callao 1380
(54.011) 4816.6123
11.6519.9720

*

CARILÓ

Avellano y Boyero
(54.02254) 572371

*

CORONEL DÍAZ

Mansilla 3402
(54.011) 4827.3363
11.6500.9609

*

CRAMER

Av. Cramer 1811
(54.011) 4789.0023
11.6935.5952

EL FÉNIX

Av. Santa Fe 1199
(54.011) 4811.0363/6384
11.6905.0023

*

LIBERTADOR

Av. Libertador 5975
(54.011) 3535.9166
11.6494.1816

*

LIBERTADOR II

Av. Libertador 902
(54.011) 4812.0462
11.6921.8112

*

LIBERTADOR III

Av. Libertador 5038
(54.011) 4776.2460
11.6908.8794

*

LAS LOMAS

Av. Sucre 2257
San Isidro
11 3253.5995

*

PARAGUAY

Paraguay 678
(54.011) 4313.6782
11.6506.9407

*

PARANÁ

Paraná 1259
(54.011) 4811.2063
11.6933.7446

PILAR

KM 42,5 - Ramal Pilar
(54.02320) 366577
11.5806.6658

*

RECONQUISTA

Reconquista 946
(54.011) 5199.0108
11.6895.7798

*

REP. ÁRABE DE SIRIA

Rep. Árabe Siria 3152
(54.011) 4806.5590
11.6933.0532

*

RIVADAVIA

Av. Rivadavia 4258
(54.011) 4903.9024
11.6910.8875

*

RODRIGUEZ PEÑA

Rodríguez Peña 1320
(54.011) 2074.6902
11.6907.0623

*

TALCAHUANO

Talcahuano 991
(54.011) 4816.0551/0480
(54.011) 6783.6163

*

YDRA

Av. Callao 1699
(54.011) 4811.4872
(54.011) 6767.1416

REALIZÁ TU PEDIDO POR WHATSAPP 

BENEFICIOS



CONTACTO

WHATSAPP

11.4084.7451

WEB

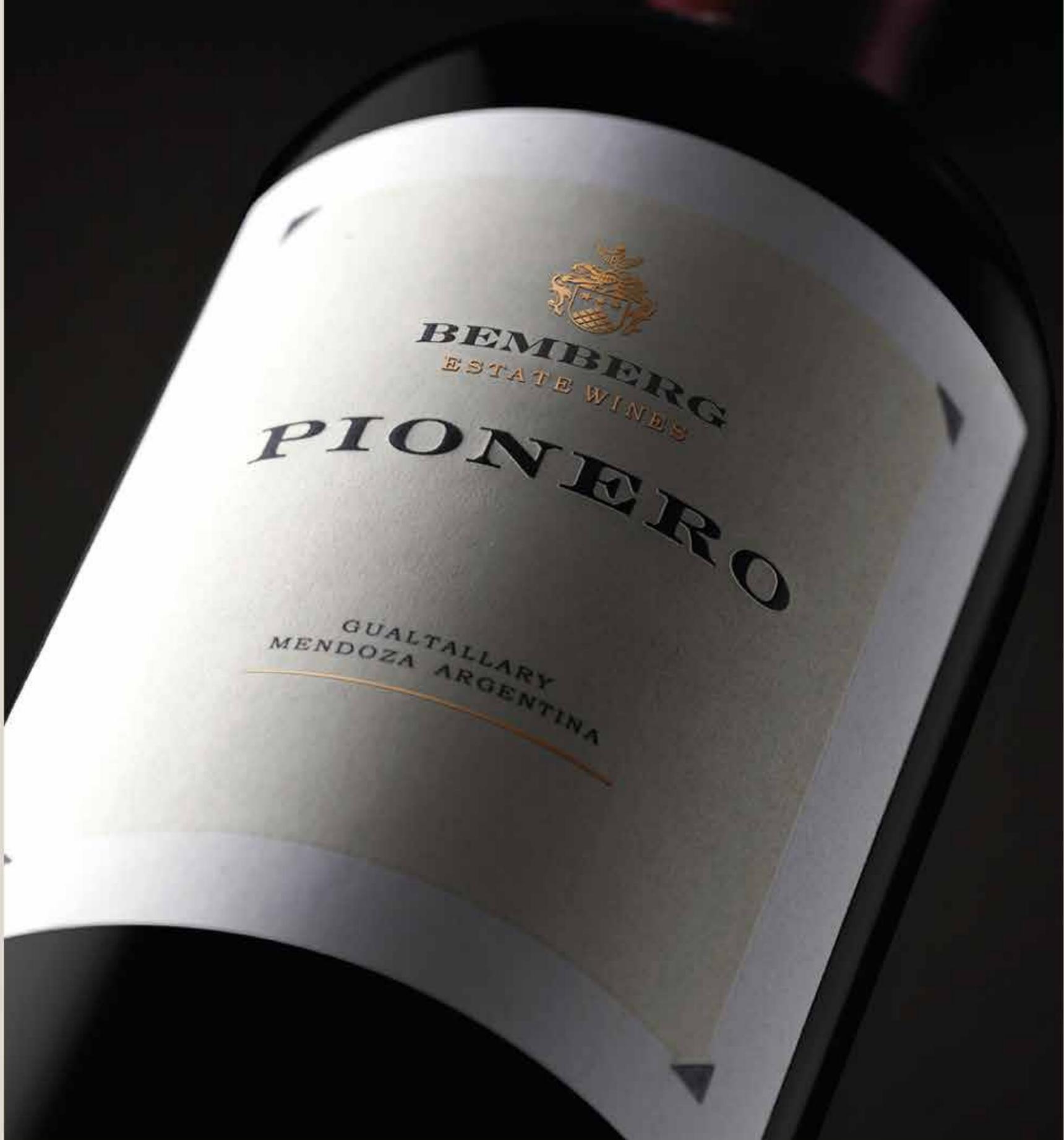
www.frappe.com.ar

REDES SOCIALES

/frappewinestore

97_{pts}

JAMESSUCKLING.COM 



BEMBERG
ESTATE WINES