



GRAN RESERVA PREMIUM BLEND 2007

Lujan de Cuyo (Mendoza)	Malbec Cabernet Sauvignon Tannat Pinot Noir
24 Meses Roble Francés	14%
6 botellas c/ caja	+ 20 años



De color rojo rubí con visos púrpuras de intensidad alta. Gran complejidad en nariz por la perfecta y equilibrada combinación de uvas que aportan un amplio abanico de aromas. Frutas rojas maduras, especias, pimienta negra y roja. Su entrada en boca es suave y dulce. Sus taninos equilibrados amables y redondos. Gran complejidad cuyo final corresponde a una excelsa combinación de sus variedades.



EXTRAMUROS GRAN RESERVA MALBEC 2009

Lujan de Cuyo (Mendoza)	Malbec
18 Meses Roble Francés R. Americano	13,5%
6 botellas c/ caja	+ 15 años



93 Puntos Andreas Lasso
92 Puntos Wine Enthusiast

De color intenso, complejo y elegante, con aromas fragantes y placenteros. Frutado intenso, largo y envolvente. Sus aromas profundos vuelven a sentirse plenamente, notas de frutos rojos, especias y suaves ahumados. De paladar suave y armónico. Afable, aterciopelado. Decantar y servir a 16°.



SUIPACHA RESERVA MALBEC 2015

Lujan de Cuyo (Mendoza)	Malbec
12 Meses Roble Francés R. Americano	14%
6 botellas c/ caja	+ 10 años



Rojo con matices púrpuras, aromas de pétalos de rosas rojas, cereza y ciruela negra, higos y especias. De gran estructura, vino largo, cálido, de rango y señorío. Final complejo por su crianza en barricas. Decantar y servir a 16-18°.



SUIPACHA RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018

Lujan de Cuyo (Mendoza)	Cabernet Sauvignon
12 Meses Roble Francés R. Americano	13,6%
6 botellas c/ caja	+ 15 años



De color rojo cereza brillante, con aromas especiados, pimienta negra, oliva y chocolate negro. Notas de granos de café, proveniente de su envejecimiento en barricas de roble francés y americano de primer uso. Vino de cuerpo y estructura, taninos suaves y de gran persistencia. Temperatura de servicio de 16- 18°C.



RESERVA ASSEMBLAGE 2012 COLECCIÓN MAGNUM 1,5L

Valles de Uco (Mendoza)	Malbec Cabernet Sauvignon Pinot Noir
12 Meses 80% R. Francés 20% R. Americano	13,7%
6 botellas c/ caja	+ 20 años



De color rojo rubí con visos púrpura de alta intensidad. Gran complejidad en nariz por la perfecta y equilibrada combinación de los distintos cepajes que aportan un amplio abanico de aromas. Frutas rojas maduras, especias, pimienta negra y roja. Entrada en boca suave y dulce. Taninos equilibrados, amables y redondos. Gran complejidad cuyo final corresponde a una excelsa combinación de sus variedades.



GRITOS ESTATE MALBEC 2016

Valles de Uco (Mendoza)	Malbec
8 Meses Roble Francés	13,5%
6 botellas c/ caja	+ 10 años



De color rojo intenso. Intensidad aromática, afrutado con aromas especiados, pétalos de rosas rojas, cereza y ciruela negra. En boca, un vino redondo, elegante y atractivo, donde destaca la fruta macerada, notas de vainilla proveniente de su paso por roble. De buena estructura, calidez y peso. Decantar y servir a 16°- 18°C.





GRITOS CLASICO MALBEC 2016



Lujan de Cuyo (Mendoza)	Malbec
6 Meses Roble Francés R. Americano	13,7%
6 botellas c/ caja	+ 8 años



De color rojo intenso. Aromas a frutos rojos, sobresalen la cereza y frutilla grano de café tostado, especias, vainilla y ligero clavo, nota de roble. Buen paladar de estructura media, taninos firmes, suaves y buen equilibrio. Retrogusto largo y cálido. Decantar y servir a 16°- 18°C.



GRITOS CLASICO BONARDA 2013



El Central (Mendoza)	Bonarda
6 Meses Roble Francés R. Americano	13,8%
6 botellas c/ caja	+ 8 años



De color rojo cereza intenso con matices violetas. En nariz frutos rojos maduros, ciruelas, grosellas e higos. En boca notas especiadas, vainilla, humo y café provenientes de su paso por roble francés y americano. Es un vino muy bien equilibrado en acidez y alcohol, con taninos maduros y de paladar muy frutado. Buen cuerpo, final largo persistente y retrogusto muy elegante. Decantar y servir a 16°- 18°C.



GRITOS CLASICO TORRONTES 2019



Lujan de Cuyo (Mendoza)	Torrontes
Acero Inox	13,2%
6 botellas c/ caja	+ 5 años



De color amarillo pálido con reflejos verdosos acerados. Aromas intensos a flores blancas como jazmín y azahares, frutos tropicales como durazno blanco, ananá y una notable frescura marcada por notas de manzanilla y cascara de naranja. Sutil dulzura, suavidad y amabilidad al paladar con una acidez perfectamente equilibrada que marca la diferencia. Temperatura de servicio de 8- 10°C.



GRITOS ESTATE CHARDONNAY 2018



Lujan de Cuyo (Mendoza)	Chardonnay
90% Ac Inox 10% Barricas 80% Francés/20% Ame	13,7%
6 botellas c/ caja	+ 5 años



A la vista muestra un color amarillo verdoso intenso. En nariz se aprecian aromas de flor de acacia, plátano intenso, duraznos amarillos frescos, damascos, nota dulce de grosella, buena tipicidad. En boca se mantienen las sensaciones de nariz, con sabores frescos muy definidos, untuoso, de buena acidez, con cuerpo y retrogusto largo y excelente equilibrio. Temperatura de servicio de 8- 10°C



GRITOS ESTATE SAUVIGNON BLANC-CHARDONNAY 2016



Valles de Uco (Mendoza)	80% Sauvignon Blanc 20% Chardonnay
Chardonnay R. Francés Sauvignon Ac Inox	13,2%
6 botellas c/ caja	+ 7 años



De color amarillo con suaves visos dorados aportados por el chardonnay. Muy aromático, con notas de flores blancas, ruda, azahar, durazno, pomelo rosado y ananá. En boca, fresco aromático y versátil, con toques de frutos secos, avellanas, nueces y almendras, y de una acidez en boca muy equilibrada que lo hace muy fresco y elegante. Temperatura de servicio de 8- 10°C.

