

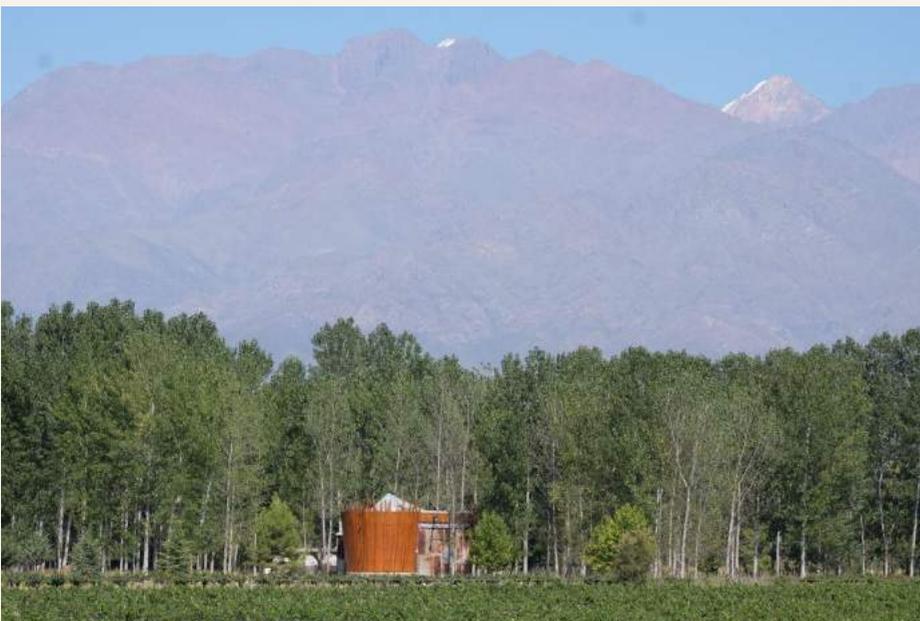
stella crinita

BODEGA NATURAL

Origen

La bodega Stella Crinita nace del amor de Ernesto y Joanna por los vinos naturales que hablan al alma y al corazón. Después de comenzar a cultivar bajo los principios biodinámicos en 2002, cuando especialmente en Argentina esto se veía como poco más que una brujería, decidieron liberar sus vinos de todas y cada una de las restricciones y llevarlos a su máxima expresión al saltar a la vinificación totalmente natural en 2017 con Bodega Stella Crinita. Joanna lidera este innovador proyecto joven en colaboración con un equipo apasionado y dedicado.

El presente



El símbolo de nuestros vinos es una estrella fugaz, Stella Crinita en latín. La bodega se encuentra en el centro de un universo biodinámico que creamos en nuestro viñedo, rodeado de árboles, enredaderas, senderos de agua y llamas. Tras recorrer el largo camino de la agricultura ecológica y biodinámica, nos encontramos con el mundo de los vinos naturales. Fue un amor a primera vista, lo habíamos estado buscando durante tanto tiempo. Por fin habíamos encontrado a nuestra familia perdida hacía mucho tiempo.

Nuestros vinos tienen sus raíces en la visión creativa, el trabajo en equipo y el amor por la naturaleza y la humanidad. Nuestro objetivo es aprovechar al máximo nuestro terruño único en la sierra andina. La Finca está ubicada a más de 1,100 metros (3609 pies) sobre el nivel del mar, donde los días son soleados y calurosos y las noches frías la mayor parte del año. Aproximadamente una vez al mes la tierra es barrida por los cálidos y secos vientos, la medicina de la naturaleza para muchos males. Todo esto hace de nuestra tierra uno de los terruños más autocurativos que conocemos.



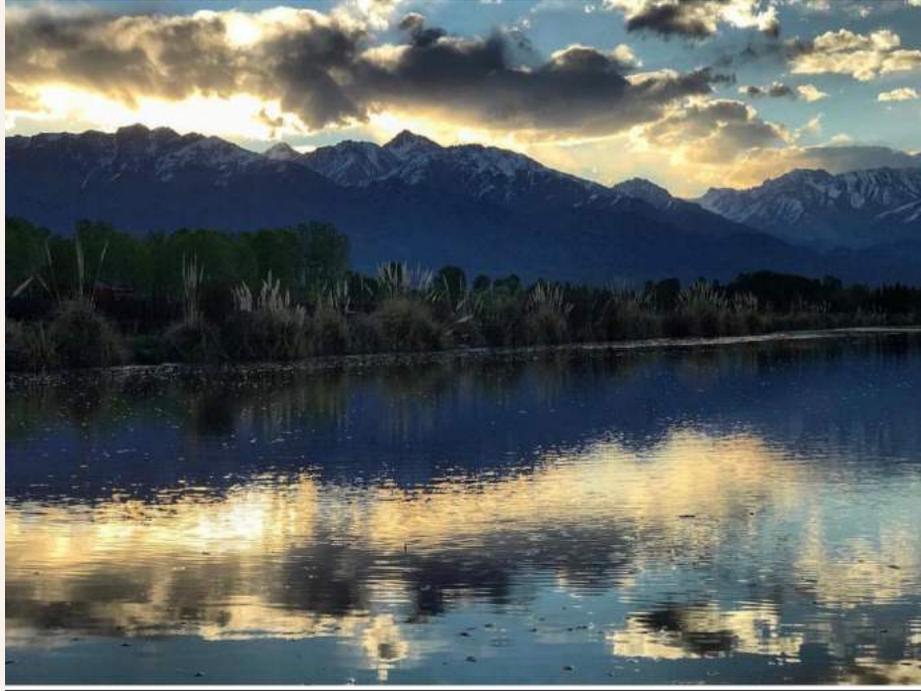
En nuestra opinión, una granja biodinámica es un organismo vivo que trabaja y funciona en sí mismo y sin absolutamente ninguna necesidad ni deseo de nada artificial, ya que todos los tratamientos del suelo y las plantas se basan en remedios naturales. El suelo se repone y enriquece constantemente a través de la elaboración y aplicación de preparados biodinámicos, dando como resultado un cuerpo cada vez más rico y diverso de vida microbiana. La agricultura biodinámica nos permite mantener un hábitat saludable en el viñedo; preservando y alimentando el equilibrio y la armonía que eventualmente se manifiesta en nuestra fruta. Luego, las uvas son guiadas con la menor intervención posible en su viaje hacia la transformación en vino. Toda la fermentación es espontánea, utilizando nada más que las levaduras autóctonas presentes en la cosecha, no se utilizan aditivos ni procedimientos invasivos en la vinificación ni se añade SO₂ en ninguna etapa. No clarificamos ni filtramos.



Nuestro terroir

Stella Crinita son actualmente con 17 hectáreas de parcelas seleccionadas. Nuestro viñedo está ubicado a una altitud de 1,100 metros (3609 pies) sobre el nivel del mar, en el Valle de Uco. Es una región desértica con más de 300 días soleados y menos de 200 mm de lluvia al año. La mayor parte de nuestra agua proviene del deshielo de las montañas de los Andes. Drena montaña abajo a través de antiguos canales de un sistema de riego heredado de las tribus indígenas Huarpes. El agua se raciona entre viñedos, agricultores, pueblos y ciudades mediante la apertura y el cierre de puertas de control de micro-inundaciones. Tenemos una cuota de agua asignada a nuestra tierra que recibimos periódicamente. Lo recogemos en un depósito y lo utilizamos con moderación.

Nuestro lugar en el mundo es mágico; estamos rodeados de imponentes montañas, que son los responsables de nuestro microclima. Nuestras cepas están rodeadas de árboles y conviven en simbiosis con la fauna, la flora y los hongos. Nuestras llamas, ovejas, caballos, burros, vacas, gallinas y numerosos visitantes salvajes trabajan con nosotros para mantener el equilibrio en nuestro mini-ecosistema. El suelo es principalmente arcilloso con piedras de río profundamente enterradas, y está bendecido por el agua fría y prístina que llega cada verano desde los nevados Andes. Es un trabajo en constante progreso. Cultivamos verduras y frutas biodinámicas de temporada que nos alimentan (¡y al compost!), Y como amamos todo lo que se fermenta, también hacemos kombucha con hierbas biodinámicas de la finca. Cada año nos sumergimos más profundamente en la naturaleza, para nutrirla para que ella pueda nutrirnos a nosotros. Nuestro próximo desafío: la apicultura natural.



Ernesto y Joanna tienen 3 hijos y 24 años compartiendo una vida aventurera. Joanna, originaria de Londres, fue criada por su madre vegetariana y activista, quien la llevaba en viajes maravillosos cuando era niña, cosechando en Francia y sacando fruta en las Islas Griegas. Estudió Geografía y Desarrollo del sur de Asia, pensando que seguiría allí sus raíces paternas. Sin embargo, una vez que se dio cuenta de que se dirigía a América del Sur, obtuvo una maestría en gestión ambiental sustentable y pasó a trabajar en proyectos comunitarios y ambientales tanto en áreas rurales como urbanas de Argentina.

Ernesto, de Mendoza, es un viticultor de cuarta generación. Creció pasando gran parte de su infancia en el viñedo con su abuelo, donde desarrolló una fuerte relación con la naturaleza y un sentido del tiempo que respeta los ritmos naturales de la vida. Junto con su abuelo se ocupaban de las vides y el huerto y escuchaban la sabiduría local de los agricultores. Entre sus múltiples trabajos dentro y fuera del mundo del vino, su curiosidad lo ha llevado a diferentes campos de estudio, desde la economía hasta el diseño y la historia de la ciencia. Todo este conocimiento caleidoscópico le ha ayudado a elaborar vinos eclécticos, o eso afirma.

Tanto Joanna como Ernesto han sido testigos, para su tristeza, de cómo la agricultura industrial está transformando no solo el paisaje rural, sino también la cultura y la identidad social de las comunidades que afectan directamente los medios de vida, las tradiciones y el patrimonio de las personas. Los gauchos (pastores argentinos) que cuidaban de forma sustentable el ganado se han extinguido prácticamente por la introducción de corrales de engorde y otras prácticas industriales. En su trabajo con las comunidades indígenas, Joanna ha visto, incluso después de años de resistencia, cómo estas comunidades están perdiendo el acceso a tierras de forrajeo y valiosos recursos hídricos ante la prolífica producción de soja transgénica de Monsanto. La mecanización está reemplazando a las personas y la tecnología está reemplazando el conocimiento antiguo transmitido a través de generaciones por los agricultores. Esto ha llevado inevitablemente a que la gente abandone el campo, lo que ha resultado en aldeas áridas y megalópolis en expansión. Esta no es una historia inusual, pero es el impulso detrás de nuestro deseo de volver a la agricultura como era cuando proporcionaba trabajo digno y alimentos saludables; y comunidades integradas conviviendo en armonía con la naturaleza.

LOS
VINOS

Stella Crinita





Vino Tinto

Stella Crinita 2020 · Cabernet Franc

Añadas disponibles: 2020

Producción total de botellas: 2000

Tipo de vino: tinto

Variedades: Cabernet Franc 100%

Fermentación: huevos de acero y hormigón,
roble viejo y hormigón.

Suelos: arenosos y arcillosos a 1.100 metros de
altitud.

Sin SO₂ agregado

Precio de venta sugerido

\$2.950*

*Incluye IVA

Precio por caja: \$14.628 + IVA



Vino Tinto

Stella Crinita 2020 · Malbec

Añadas disponibles: 2020

Producción total de botellas: 4000

Tipo de vino: tinto

Variedades: Malbec 100%

Fermentación: huevos de acero y hormigón,
roble viejo y hormigón.

Suelos: arenosos y arcillosos a 1.100 metros de
altitud.

Sin SO₂ agregado

Precio de venta sugerido

\$2.900*

*Incluye IVA

Precio por caja: \$14.380 + IVA



Vino Tinto

Stella Crinita 2020 · Barbera

Añadas disponibles: 2020

Producción total de botellas: 4000

Tipo de vino: tinto

Variedades: Barbera 100%

Fermentación: huevos de acero y hormigón,
roble viejo y hormigón.

Suelos: arenosos y arcillosos a 1.100 metros de
altitud.

Sin SO₂ agregado

Precio de venta sugerido

\$2.600*

*Incluye IVA

Precio por caja: \$12.892 + IVA



Vino Tinto

Stella Crinita 2020 · Petit Verdot

Añadas disponibles: 2020

Producción total de botellas: 4000

Tipo de vino: tinto

Variedades: Petit Verdot 100%

Fermentación: huevos de acero y hormigón,
roble viejo y hormigón.

Suelos: arenosos y arcillosos a 1.100 metros de
altitud.

Sin SO₂ agregado

Precio de venta sugerido

\$2.700*

*Incluye IVA

Precio por caja: \$13.338,42 + IVA



Vino Tinto

Amici Miei 2020 · Co-Fermentado

Tipo de vino: tinto

Variedades: Malbect 45%, Syrah 55%,
co-fermentado

Fermentación: huevos de hormigón. 15% roble
viejo y 85% hormigón.

Suelos: arenosos y arcillosos a 1.100 metros de
altitud.

Uvas certificadas biodinámicas por Demeter
Sin SO₂ agregados

Precio de venta sugerido

\$1.410*

*Incluye IVA

Precio por caja: \$6.991,74 + IVA



Pet Nat

Omaggio 2020 · Viognier

Tipo de vino: Orange Petnat, 1 día en contacto con las pieles

Variedad: 100% Viognier

Fermentación: Tanques de acero

Suelos: arenosos y arcillosos a 1.100 metros de altitud.

Uvas certificadas biodinámicas por Demeter

Sin SO₂ agregados

Precio de venta sugerido

\$1.800*

*Incluye IVA

Precio por caja: \$8.925 + IVA



Pet Nat

Omaggio 2020 · Cabernet Franc

Tipo de vino: Rosado Petnat

Variedades: 100% Cabernet Franc

Fermentación: Tanques de acero

Suelos: arenosos y arcillosos a 1.100 metros de altitud.

Uvas certificadas biodinámicas por Demeter

Sin SO₂ agregados

Precio de venta sugerido

\$1800*

*Incluye IVA

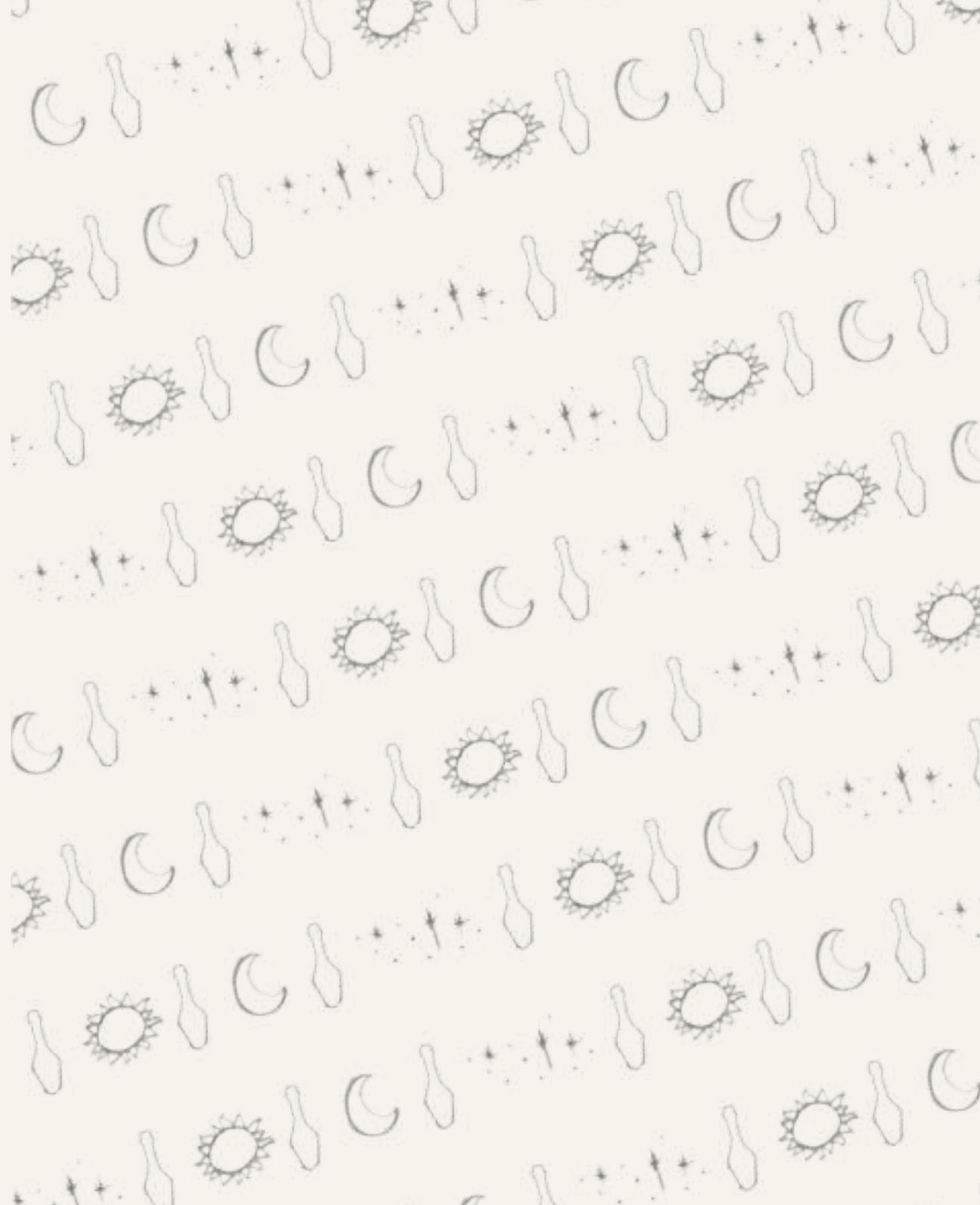
Precio por caja: \$8.925 + IVA



**Come visit our farm
in Uco Valley, Mendoza, Argentina.**

@stella.crinita

Joana Joler
Natural Winemaker



B O D E G A
SIESTA
EN EL TAHUAN

Bodega Siesta en el Tahuan

Febrero 2022	SIESTA EN EL TAHUAN	Productos	Cosecha	Presentación	Venta por unidad			Venta por Caja			Góndola	Restaurante
					Unit neto	IVA 21%	Total	Unit neto	IVA 21%	Total	Sugeridos	Sugerido
		Single Vineyard Cabernet Franc Biodinámico	2016	750ml X 6	\$5.355	\$1.125	\$6.480	\$32.130	\$6.747	\$38.877	\$6.480	\$8.099
		Single Vineyard Malbec Biodinámico	2017	750ml X 6	\$4.463	\$937	\$5.400	\$26.777	\$5.623	\$32.400	\$5.400	\$6.750
		Single Vineyard Cabernet Sauvignon Biodinámico	2017	750ml X 6	\$3.670	\$771	\$4.441	\$22.020	\$4.624	\$26.644	\$4.441	\$5.551
PRODUCTOS ESPECIALES		Gran Siesta	2013	3000ml X 1	\$16.025		\$19.390				\$19.390	\$23.268
		Gran Siesta Adobe	2013	1500ml X 1	\$11.777		\$14.250				\$14.250	

WINE IS ART!
BY ERNESTO CAYENA

@SIESTAENELTAHUAN

Los cambios de cosecha están sujetos a modificación sin previo aviso. Presentaciones, partidas limitadas, y pedidos sujetos a disponibilidad. Los pedidos de relampago deben acompañar un producto de línea.



Bodega y Viñedo Tikal Natural												
Febrero 2022	BODEGA & VIÑEDO TIKAL NATURAL	Productos	Cosecha	Presentación	Venta por unidad			Venta por Caja			Góndola	Restaurante
					Unit neto	IVA 21%	Total	Unit neto	IVA 21%	Total	Sugerido	Sugerido
 Single Vineyards Vista Flores		Tikal Natural Biodinámico	2018	750ml X 6	\$2,975	\$625	\$3,600	\$17,850	\$3,749	\$21,599	\$3,600	\$4,500
Single Vineyard Gualtallary		Tikal Júbilo	2016	750ml X 6	\$3,388	\$711	\$4,099	\$20,328	\$4,269	\$24,597	\$4,100	\$5,125
Paraje Altamira		Tikal Amorío	2018	750ml X 6	\$2,809	\$590	\$3,399	\$16,854	\$3,539	\$20,393	\$3,400	\$4,250
La Consulta		Tikal Patriota	2018	750ml X 6	\$2,479	\$521	\$3,000	\$14,874	\$3,124	\$17,998	\$3,000	\$3,600



« @vinotikal »

Los cambios de cosecha están sujetos a modificación sin previo aviso. Presentaciones, partidas limitadas, y pedidos sujetos a disponibilidad. Los pedidos de relampago deben acompañar un producto de línea.

FINCA DE LOS PADRILLOS

Finca de los Padrillos

Febrero 2022	Finca de los Padrillos	Productos	Cosecha	Presentación	Venta por unidad			Venta por Caja			Góndola	Restaurante
					Unit neto	IVA 21%	Total	Unit neto	IVA 21%	Total	Sugerido	Sugerido
		Padrillos Pinot Noir	2020	750ml X 6	\$991	\$208	\$1,199	\$5,946	\$1,249	\$7,195	\$1,200	\$1,559
		Padrillos Malbec	2020	750ml X 6	\$950	\$200	\$1,150	\$5,700	\$1,197	\$6,897	\$1,150	\$1,483
		Padrillos Trifecta Blend Blanco	2021	750ml X 6	\$867	\$182	\$1,049	\$5,202	\$1,092	\$6,294	\$1,050	\$1,353
		Padrillos Rosé	2021	750ml X 6	\$867	\$182	\$1,049	\$5,202	\$1,092	\$6,294	\$1,050	\$1,353
		Padrillos Malbec Bag in Box	2020	### X 4	\$4,214	\$885	\$5,099	\$16,856	\$3,540	\$20,396	\$5,100	
ESTUCHERÍA		Padrillos Malbec con Chuchillo de asador		X 1	\$8,000	\$1,680	\$9,680				\$13,500	



@padrillos

Los cambios de cosecha están sujetos a modificación sin previo aviso. Presentaciones, partidas limitadas, y pedidos sujetos a disponibilidad. Los pedidos de relampago deben acompañar un producto de línea.



Animal Organic Vineyards												
Febrero 2022	Animal Organic Vineyards	Productos	Cosecha	Presentación	Venta por unidad			Venta por Caja			Góndola	Restaurante
					Unit neto	IVA 21%	Total	Unit neto	IVA 21%	Total	Sugeridos	Sugerido
		Ánimal Organic Syrah	2020	750ml X 6	\$1.471	\$309	\$1.780	\$8.826	\$1.853	\$10.679	\$1.780	\$2.314
		Ánimal Organic Malbec	2020	750ml X 6	\$1.363	\$286	\$1.649	\$8.178	\$1.717	\$9.895	\$1.650	\$2.144
		Ánimal Organic Cabernet Sauvignon	2019	750ml X 6	\$1.198	\$252	\$1.450	\$7.188	\$1.509	\$8.697	\$1.450	\$1.884
		Ánimal Organic Chardonnay	2020	750ml X 6	\$1.173	\$246	\$1.419	\$7.038	\$1.478	\$8.516	\$1.420	\$1.845
		Jardín Enchanté	2021	750ml X 6	\$1.173	\$246	\$1.419	\$7.038	\$1.478	\$8.516	\$1.420	\$1.845
		Be My Hippie Love Criolla Tinta	2020	750ml X 6	\$1.198	\$252	\$1.450	\$7.188	\$1.509	\$8.697	\$1.450	\$1.884
ULTIMAS CAJAS		Ánimal Organic (AGOTADO) Malbec	2019	500ml X 8	\$909	\$191	\$1.100	\$7.272	\$1.527	\$8.799	\$1.100	\$1.430
		Ánimal Organic Extra Brut		750ml X 6	\$1.239	\$260	\$1.499	\$7.434	\$1.561	\$8.995	\$1.500	\$1.799
GASTRONOMÍA		Ánimal Organic Bag in Box Malbec	2020	3000ml X 4	\$4.132	\$868	\$5.000	\$16.528	\$3.471	\$19.999	\$5.000	
Estuchería		Ánimal Organic Estuche para Malbec & Cab		750ml X 1	\$289	\$61	\$350	\$289	\$61	\$350	\$350	
		Ánimal Organic Estuche + Remera Ed. Limitada		X 1	\$8.000	\$1.680	\$9.680				\$14.500	



@animalorganic

Los cambios de cosecha están sujetos a modificación sin previo aviso. Presentaciones, partidas limitadas, y pedidos sujetos a disponibilidad. Los pedidos de relampago deben acompañar un producto de línea.

+ D O M A I N E +
ALMANEGRA

DOMAINE ALMANEGRA												
Febreiro 2022	Domaine AlmaNegra	Productos	Cosecha	Presentación	Venta por unidad			Venta por Caja			Góndola	Restaurante
					Unit neto	IVA 21%	Total	Unit neto	IVA 21%	Total	Sugeridos	Sugerido
		Gran AlmaNegra Magnum	2014	1500ml X 4	\$6,735	\$1,414	\$8,149	\$26,940	\$5,657	\$32,597	\$8,150	\$10,594
		Blanc de Blancs Magnum		1500ml X 4	\$6,198	\$1,302	\$7,500	\$24,792	\$5,206	\$29,998	\$7,500	\$9,749
		AlmaNegra Tinto	2018	750ml X 6	\$2,975	\$625	\$3,600	\$17,850	\$3,749	\$21,599	\$3,600	\$4,680
Venta Cuotificada		AlmaNegra Orange	2020	750ml X 6	\$3,305	\$694	\$3,999	\$19,830	\$4,164	\$23,994	\$4,000	\$5,199
		AlmaNegra Blanco	2019	750ml X 6	\$2,479	\$521	\$3,000	\$14,874	\$3,124	\$17,998	\$3,000	\$3,899
		AlmaNegra Blanc De Blancs		750ml X 6	\$2,768	\$581	\$3,349	\$16,608	\$3,488	\$20,096	\$3,350	\$4,354
		AlmaNegra Brut Nature Rosé		750ml X 6	\$2,892	\$607	\$3,499	\$17,352	\$3,644	\$20,996	\$3,500	\$4,549
		AlmaNegra Tinto	2018	500ml X 8	\$1,983	\$416	\$2,399	\$15,864	\$3,331	\$19,195	\$2,400	\$3,119
		ESTUCHE Tinto	2018	750ml X 6	\$3,223	\$677	\$3,900	\$19,338	\$4,061	\$23,399	\$3,900	



→ @domainealmanegra ←

Los cambios de cosecha están sujetos a modificación sin previo aviso. Presentaciones, partidas limitadas, y pedidos sujetos a disponibilidad. Los pedidos de relampago deben acompañar un producto de línea.



Che Vins												
Febrero 2022	BODEGA Che Vins	Productos	Cosecha	Presentación	Venta por unidad			Venta por Caja			Góndola	Restaurante
					Unit neto	IVA 21%	Total	Unit neto	IVA 21%	Total	Sugeridos	Sugerido
Vino Natural		Tatú Criolla	2020	750ml X 6	\$1,570	\$330	\$1,900	\$9,420	\$1,978	\$11,398	\$1,900	\$2,375
Vino Natural		Tatú Syrah	2020	750ml X 6	\$1,595	\$335	\$1,930	\$9,570	\$2,010	\$11,580	\$1,930	\$2,413
Vino Natural		Tatú Cabernet Sauvignon	2020	750ml X 6	\$1,636	\$344	\$1,980	\$9,816	\$2,061	\$11,877	\$1,980	\$2,475
Vino Natural		On The Road Malbec	2020	500ml X 9	\$950	\$200	\$1,150	\$8,550	\$1,796	\$10,346	\$1,150	\$1,438

WINE IS ART!
BY ERNESTO CATENA

Los cambios de cosecha están sujetos a modificación sin previo aviso. Presentaciones, partidas limitadas, y pedidos sujetos a disponibilidad. Los pedidos de relampago deben acompañar un producto de línea.

B O D E G A
M A R A
de Uco 

Mara de Uco												
Febrero 2022	Bodega Mara de Uco	Productos	Cosecha	Presentación	Venta por unidad			Venta por Caja			Góndola	Restaurante
					Unit neto	IVA 21%	Total	Unit neto	IVA 21%	Total	Sugeridos	Sugerido
VINO SUSTENTABLE		Mara Cabernet Franc	2020	750ml X 6	\$1.942	\$408	\$2.350	\$11.652	\$2.447	\$14.099	\$2.350	\$3.055
Proximamente VINO SUSTENTABLE		Mara de Uco Pinot Noir	2020	750ml X 6	\$1.776	\$373	\$2.149	\$10.656	\$2.238	\$12.894	\$2.150	\$2.794
VINO SUSTENTABLE		Mara Petit Verdot	2020	750ml X 6	\$1.570	\$330	\$1.900	\$9.420	\$1.978	\$11.398	\$1.900	\$2.470
VINO SUSTENTABLE		Mara Merlot	2020	750ml X 6	\$1.528	\$321	\$1.849	\$9.168	\$1.925	\$11.093	\$1.850	\$2.404
VINO SUSTENTABLE		Mara Bonarda	2020	750ml X 6	\$1.512	\$318	\$1.830	\$9.072	\$1.905	\$10.977	\$1.830	\$2.378

WINE IS ART!
BY ERNESTO CATENA

» @bodegamara «

Los cambios de cosecha están sujetos a modificación sin previo aviso. Presentaciones, partidas limitadas, y pedidos sujetos a disponibilidad.



Bodega L'orange

Febrero 2022	BODEGA L'ORANGE	Productos	Cosecha	Presentación	Venta por unidad			Venta por Caja			Góndola	Restaurante
					Unit neto	IVA 21%	Total	Unit neto	IVA 21%	Total	Sugeridos	Sugerido
		Chacrense (agotado) Malbec	2020	250ml X 12	\$272	\$57	\$329	\$3,264	\$685	\$3,949	\$550	\$688
		Choique (ultimas cajas) Chardonnay	2020	250ml X 12	\$218	\$46	\$264	\$2,616	\$549	\$3,165	\$550	\$688
		Maremmano (agotado) Syrah - Cab Sauv	2020	250ml X 12	\$218	\$46	\$264	\$2,616	\$549	\$3,165	\$550	\$688



© LORANGELOVE

Los cambios de cosecha están sujetos a modificación sin previo aviso. Presentaciones, partidas limitadas, y pedidos sujetos a disponibilidad. Los pedidos de relampago deben acompañar un producto de línea.