

# **BODEGA VIÑA EL CERNO**

## **Vinos**

### **Vinos de Autor**

**Filósofos | Cosecha: 2009**

#### **LÍNEA PREMIUM**

MALBEC 40% – CABERNET SAUVIGNON 40% – MERLOT 20% Origen del viñedo Lulunta – Maipu, viña baja de 90 años de edad.

Producción 50 qq por hectárea, viñedo ecológico, suelos pedregosos.

MICROELABORACIÓN EN PEQUEÑAS VASIJAS DE ROBLE. 18 MESES EN BARRICA+ 18 meses de barricado especial para su maduración.

#### **MARIDAJE**

Es nuestro vino icono donde encontramos la perfecta unión entre las 3 cepas que lo componen, sus 36 meses de paso por barrica aportan una gran estructura, cuerpo y untuosidad que convierte a este mágico elixir en el compañero ideal para maridar todo tipo de carnes, chocolates y mágicos momentos.

#### **INFORMACION DEL PRODUCTO**

Presentación: Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

VISTA: Rojo evolucionado brillante, lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas, especiado complejo, sensaciones a frutos secos, tabacos y tostados.

SABOR: untuoso, complejo y redondo, vainilla, presencia de taninos dulces.

Viñedos ubicados a 960 metros de altura en primera zona de Mendoza, manejo orgánico, labranza tradicional y selección de producción.

Consumir entre 15°C y 17°C.

PRODUCCIÓN: 50 QQ por Ha.

CANTIDAD: Disponemos 6.000 botellas de 750 c.c. anuales.

Alto contenido de RESVERATROL

#### **HISTORIA**

Cuando hablamos de ser y sentirnos felices podemos fijarnos en el plano material de nuestra vida, y tratar de obtener todo aquello que deseamos. Esto no es una mala estrategia, ya que tener lo que uno quiere, y la ilusión que se siente en el camino de su consecución, son fuentes de felicidad. Pero eso no es todo ya que el mundo se siente más feliz cuando está con otras personas porque para los

seres humanos las relaciones gratificantes con «compañeros de vida» son una fuente indudable de alegría y felicidad, pero también porque son un antídoto muy eficaz contra los reveses y dificultades que podamos tener que enfrentar. Es por ello que este vino representa a ellos, a nuestras familias y amigos.

En este vino Pedro quiso representar con cada varietal a cada uno de sus hijos, Malbec representa a Verónica, Cabernet Sauvignon representa a Pablo y Merlot a Carla. Ellos tres juntos dentro de la misma botella que representa a Mary (la Mamá) quien los contiene y trae a este mundo, y Pedro dice que él siente que es la etiqueta, ya que está de pie gracias a esa botella que lo sostiene, y su existencia tiene un sentido gracias a esos vinos que ella contiene, una hermosa manera de explicar sus sentimientos por la familia. Y en la contraetiqueta plasma en un poema dedicado a sus amigos, un pacto de lealtad sellado con un vino compartido, hasta el renacer eterno.

«Uno no mide el éxito por el material acumulado, sino por todo el amor cosechado»

## **6o VIÑA | Cosecha: 2007**

### LÍNEA PREMIUM

CORTE MALBEC 50% / CABERNET SAUVIGNON 50%.

Origen del viñedo: Cruz de Piedra Maipu, viña baja de 80 años de edad.

Producción 60 qq por hectárea, viñedo ecológico, suelos pedregosos.

COSECHA EN CAJAS, FERMENTACIÓN 10 DÍAS, DESVINE A BARRICAS DE ROBLE PARA REALIZAR MALOLACTICA. 18 MESES EN BARRICA + 18 meses de barricado especial para su maduración.

### MARIDAJE

Es el vino del amor, amor que se ve reflejado en el perfecto ensamble entre las dos cepas tintas más características de Argentina, de cuerpo robusto, gran estructura y un potente y largo final de boca producto de sus 36 meses de paso por barrica es ideal para acompañar todo tipo de carnes y hacer de una comida un momento maravilloso.

### INFORMACION DEL PRODUCTO

Presentación: Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

VISTA: Rojo evolucionado brillante, lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas, especiado complejo, sensaciones a frutos secos, tabacos y tostados.

SABOR: untuoso, complejo y redondo, vainilla, presencia de taninos dulces. Viñedos ubicados a 960 metros de altura en primera zona de Mendoza, manejo orgánico, labranza tradicional y selección de producción.

Consumir entre 15°C y 17°C.

PRODUCCIÓN: 50 QQ por Ha.

CANTIDAD: Disponemos 6.000 botellas de 750 c.c. anuales.

Alto contenido de RESVERATROL

## HISTORIA

Representa el Amor, debido a que la combinación de dos hace uno, no solo el amor por la pareja, sino también la familia, los amigos, las mascotas, hasta el trabajo que elegimos. El amor es la energía que más UNE en este mundo.

Este vino fue diseñado por el enólogo de la Bodega, Pedro, para representar ese amor que sienten junto a su esposa, amiga y compañera María Ester. Él se lo regalo en la Cava «Mamá Mary» donde frente a todos le agradeció a María Ester su amor incondicional, que según él es eso lo que hizo que su sueño de tener su propia bodega fuera al fin realidad.

«Nosotros somos como el Malbec y el Cabernet, por separado saben bien, pero juntos saben mucho mejor» «El amor verdadero te hace sentir más libre que estando solo» «El amor no ata, el amor da alas» «Cuando dos personas se unen y hay un éxito es porque ahí hay amor verdadero» – Pedro Martínez.

## **Geoenergía | Cosecha: 2009**

### LÍNEA PREMIUM

Origen del viñedo: Lulunta – Maipu, viña baja de 90 años de edad.

Producción: 50 qq por hectárea, viñedo ecológico, suelos pedregosos.

MICROELABORACIÓN EN PEQUEÑAS VASIJAS DE ROBLE. 18 MESES EN BARRICA + 12 meses de barricado especial para su maduración.

### MARIDAJE

En este vino el hacedor de vinos se convierte en uno con el terruño, basado en los ciclos de la luna y su tratamiento biodinámico hallaremos en este singular y exquisito elixir de cuerpo medio y largo final es compañero ideal para pastas y carnes asadas.

### INFORMACION DEL PRODUCTO

Presentación: Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl.

VISTA: Rojo evolucionado brillante, lágrima definida. AROMA: Frutas rojas, especiado complejo, sensaciones a frutos secos, tabacos y tostados.

SABOR: untuoso, complejo y redondo, vainilla, presencia de taninos dulces. Viñedos ubicados a 960 metros de altura en primera zona de Mendoza, manejo orgánico, labranza tradicional y selección de producción. Consumir entre 15°C y 17°C.

PRODUCCIÓN: 50 QQ por Ha.

CANTIDAD: Disponemos 6.000 botellas de 750 c.c. anuales.

Alto contenido de RESVERATROL

## HISTORIA

¿Y que son los amigos antes de ser amigos? Si... Así es... completos extraños.

¿Y cómo trataríamos a los extraños si todos fuéramos conscientes de esto? Nosotros creemos que con más cuidado, atención, empatía, tolerancia, o como dice Pedro, como si fueran la persona más importante de esta Vida, porque aún no conocemos la historia completa.

Este vino representa la Vida, aunque cada persona la ve y la vive de una manera completamente diferente, porque las circunstancias de cada una son completamente diferentes a las de los demás, la vida es una sola que al estar agradecido de ella uno se siente caminando por la tierra pero tocando el cielo con las manos.

## **Antiguos | Cosecha: 2002**

### LÍNEA PREMIUM

Composición 5 variedades

Zonas Varias: Agrello – Cruz de Piedra Ugarteche Conducción Malbec Viña Baja - Merlot Parral restantes Viña Alta

Producción: promedio 70 qq/Ha

Fermentación por separado 12 días promedio Crianza por separado en Roble Francés y Americano de 18 a 24 meses (Fermentación Maloláctica). Luego se hace corte y se deja 12 meses en barrica contenedoras.

VISTA: Brillante tintes rojos.

AROMA: Muy complejo con fondos maderizados.

SABOR: Equilibrado, persistente, taninos dulces y especiado.

### HISTORIA

Es nuestro vino Premium y de partida más limitada donde la unión de las 4 cepas que lo componen, su prolongado paso por barrica y la cuidada estiba en botella dan como resultado un vino con gran cuerpo, sedoso con una agradable evolución que lo convierte en un vino único y diferente, es ideal para decantarlo y dejarnos seducir por la magia de Este majestuoso elixir.

## **Viña El Cerno**

## **VC | Malbec | Cosecha: 2014-2015**

### GRAN RESERVA

Vinos 100% varietales, en ellos encontrara la mejor opción de armonía entre los sabores posibles en los vinos (dulce, ácido y roble). Vinos estacionados durante 18 a 24 meses en roble francés, provenientes de viñedos de más de 60 años. Producciones controladas y reguladas en su cantidad, selección de producción y fermentaciones naturales; logrando un producto exclusivo por su partida de botellas numeradas y por su manejo orgánico.

## **VC | Cabernet Sauvignon | Cosecha: 2014-2015**

### **GRAN RESERVA**

Presentación: Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl. BOTELLA HORIZONTAL.

VISTA: Rojo rubí brillante y lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas y especiado complejo, presencia de roble tostado medio. Buen carácter varietal.

SABOR: Moras maduras, sensaciones de vainilla y tabacos, presencia importante de taninos.

## **VC | Syrah | Cosecha: 2014-2015**

### **GRAN RESERVA**

Presentación: Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl. BOTELLA HORIZONTAL.

VISTA: Rojo violeta intenso, brillante y lágrima definiendo un cuerpo complejo.

AROMA: Frutas rojas, delicadas especias, presencia de tostados y chocolate.

SABOR: Higos maduros, sensaciones equilibradas entre taninos dulces, especias y roble.

## **VC | Merlot | Cosecha: 2014-2015**

### **GRAN RESERVA**

Presentación: Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl. BOTELLA HORIZONTAL.

VISTA: Rojo intenso brillante y lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas, floral, aromas a vainilla y roble francés.

SABOR: Cerezas maduras, sensaciones de vainilla, untuoso.

## **VC | Chardonnay | Cosecha: 2014-2015**

### **GRAN RESERVA**

Presentación: Caja de cartón con 6 botellas de 75 cl. BOTELLA HORIZONTAL.

VISTA: Tonos verdosos brillantes.

AROMA: Frutas blancas maduras, ananá, muy fresco.

SABOR: Frutado, equilibrada acidez y sutil sensación a vainilla.

### **INFORMACION DEL PRODUCTO**

Vinos 100% varietales, en ellos encontrara la mejor opción de armonía entre los sabores posibles en los vinos (dulce, ácido y roble).

Vinos estacionados durante 18 a 24 meses en roble francés, provenientes de viñedos de más de 60 años.

Producciones controladas y reguladas en su cantidad, selección de producción y fermentaciones naturales; logrando un producto exclusivo por su partida de botellas numeradas y por su manejo orgánico.

Vinos muy estacionados, balanceados ideales para combinar con carnes de todo tipo a las brasas.

Línea con cuatro varietales tintos y uno blanco.

### HISTORIA

Vino de las sorpresas donde no se encontrará descripto en su contra etiqueta ni el color, el sabor ni el aroma, en su lugar sólo encontrarán un poema sobre «EL hacedor de Vinos»... es decir que la única forma de describirlo sería tomando el riesgo de abrir esa botella y degustarlo. La idea es sorprenderse con él y vivir al 100% sin expectativas la experiencia de beberlo, apreciando cada sabor y aroma... como pasa con la vida que al vivirla sin límites y aceptando cada cosa tal cual sucede, nos sorprendemos de lo bueno y avanzamos aún más y aprendemos de lo malo y nos ayuda a mejorar, acercándonos cada vez más a nuestra mejor versión. Y así sin darnos cuenta, esta vida se transforma en ese río que fluye y nos dejamos llevar, libres y plenos.

### **VC | Pinot Noir | Cosecha: 2014-2015**

#### GRAN RESERVA

Zona Ugarteche – Luján de Cuyo Conducción – espaldero Alto

Producción 100 qq/Ha

Fermentación 10 días - Alcohólica 14,30 °GL Crianza en Barricas Roble Francés y Americano (50/50)

Fermentación Maloláctica en Barricas.

VISTA: Brillantes tonos rojos vivaces.

AROMAS: Frutal fondo coco y vainilla especiado.

SABOR: Suave, frutal y fresco. Equilibrio en taninos y acidez dulces.

### **VC | Petit Verdot | Cosecha: 2014-2015**

#### GRAN RESERVA

(Falta descripción).

### **VC | Cabernet Franc | Cosecha: 2014-2015**

#### GRAN RESERVA

Zona Agrelo – Luján de Cuyo Conducción – Espaldero Alto

Producción – 90 qq/Ha

Fermentación – 12 días – Alcohólica 14°GL Crianza – Barricas Roble Francés y Americano (50/50)

Fermentación – Maloláctica en Barricas.

VISTA: Brillante con Reflejos Rubí

AROMA: Complejo fondo mentolado – frutal con suaves sensaciones de Roble.

SABOR: Vinoso equilibrado taninos dulces perdura en boca sensación de Roble.

### **ROSADO MALBEC PREMIUM | Cosecha: 1995**

#### **GRAN RESERVA**

Zona Maipú – Luján

Conducción: Viña Baja Malbec y Espaldero Cabernet

Producción: 85 qq/Ha

Fermentación sin orujos a 11 °C

Maceración en Orujos 15 HORAS (1 era Noche)

VISTA: Brillante Rosado Pálido

AROMA: Frutal con un leve fondo de Roble.

SABOR: Fresco frutal. Acidez perdurable y Dulce.

## **Utopía**

### **U | Malbec | Cosecha: 2016**

#### **UTOPIA - RESERVA**

Presentación: Caja de cartón, 6 botellas de 75 cl. BOTELLA HORIZONTAL.

VISTA: Rojo brillante rubí con tintes violáceos, lágrima lenta definiendo estructura.

AROMA: Frutas rojas y presencia de roble, chocolates. Buena definición varietal.

SABOR: Mermelada de ciruelas, sensaciones de vainilla, excelente caudalía final.

### **U | Cabernet Sauvignon | Cosecha: 2016**

#### **UTOPIA - RESERVA**

Presentación: Caja de cartón, 6 botellas de 75 cl. BOTELLA HORIZONTAL.

VISTA: Rojo violáceo intenso, lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas, especiado complejo, sensaciones a tabacos y tostados.

SABOR: Moras maduras, vainilla, presencia de taninos dulces.

### **U Torrontés | Cosecha: 2019**

#### UTOPIA - RESERVA

Presentación: Caja de cartón, 6 botellas de 75 cl. BOTELLA HORIZONTAL.

VISTA: Suave tono amarillo verdoso.

AROMA: Muy frutado y aromas florales.

SABOR: Equilibrada acidez, dulzor armónico.

#### INFORMACION DEL PRODUCTO

Vinos 100% varietales, con descriptores aromáticos y gustativos primarios y secundarios muy bien definidos en cada una de sus opciones de variedades.

Vinos provenientes de viñedos de más de 40 años, con producciones controladas. Maderizado fino en roble francés en sus opciones tintas, dando una complejidad equilibrada y muy fresco floral en su torrontés.

Línea con dos varietales tintos Malbec y Cabernet Sauvignon.

#### HISTORIA

Al hablar de utopía, hablamos de sueños, algo ideal, perfecto e inalcanzable; pero si hoy en día nos sentamos a pensar nuestras vidas están repletas de ellas como viajar, recibinos de una carrera, formar una familia, tener una casa o un auto propio, aunque para muchas personas el sólo tener un plato de comida o levantarse de una cama cómoda ya son utopías. Por eso lo que se transmite con este vino es que no hay nada imposible sino que depende de cada uno de nosotros. «Lo Imposible es aquello que aún no hemos intentado». Se invita a tomar de este vino y a cumplir las utopías!

### **Wayna Línea Joven**

### **W | Malbec | Cosecha: 2017**

#### LÍNEA JOVEN

Presentación: Caja de cartón, 6 botellas de 75 cl. BOTELLA VERTICAL.

VISTA: Rojo violeta intenso, brillante y lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas y tostado sutil. Buen carácter varietal.

SABOR: Mermelada de ciruelas, sensaciones de vainilla, persistente.



**W | Cabernet Sauvignon | Cosecha: 2017**

LÍNEA JOVEN

Presentación: Caja de cartón, 6 botellas de 75 cl. BOTELLA VERTICAL.

VISTA: Rojo violeta intenso, brillante y lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas y especias. Buen carácter varietal.

SABOR: Moras maduras, sensaciones de vainilla, presencia de taninos.

**W | Syrah | Cosecha: 2017**

LÍNEA JOVEN

Presentación: Caja de cartón, 6 botellas de 75 cl. BOTELLA VERTICAL.

VISTA: Rojo violeta intenso, brillante y lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas, delicadas especias, presencia de tostados.

SABOR: Higos maduros, sensaciones de vainilla, presencia de taninos dulces.

**W | Merlot | Cosecha: 2017**

LÍNEA JOVEN

Presentación: Caja de cartón, 6 botellas de 75 cl. BOTELLA VERTICAL.

VISTA: Rojo violeta intenso, brillante y lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas, floral.

SABOR: Cerezas maduras, sensaciones de vainilla, presencia de taninos dulces.

**W | Chardonnay | Cosecha: 2019**

LÍNEA JOVEN

Presentación: Caja de cartón, 6 botellas de 75 cl. BOTELLA VERTICAL.

VISTA: Tonos verdosos brillante.

AROMA: Frutas blancas maduras, ananá, muy fresco.

SABOR: Frutado, equilibrada acidez.

INFORMACION DEL PRODUCTO

Vinos Finos 100% varietales, con descriptores varietales muy bien definidos. Participación en un 15% del mismo, vino con 3 meses en madera, aportando un toque muy suave y delicado de roble.

Vinos fuertes en estructura y equilibrados en boca.

Línea con cuatro varietales tintos y un blanco.

### HISTORIA

Representa la Juventud, proviene del Quechua donde significa «Hombre Joven».

Y que es ser Joven? Es ser dueños de nuestro presente y estar dispuestos a desafiar nuestro porvenir, es aceptar las circunstancias sin envidiar ni protestar, admitir la maravilla que somos y lanzarnos a conquistar nuestro destino; es abrir nuevos caminos, aventurarse con audacia a probar lo nunca antes intentado; ser libre, dirigiendo nuestra vida al destino por nosotros elegido y asumiendo la responsabilidad de nuestras decisiones; es levantarse ante cada adversidad buscar desafíos y enfrentarse a retos extraordinarios, es nunca darse por vencido, ser capaz de amar sin limitaciones y luchar hasta el fin por nuestros sueños...

Ser Joven es serlo para toda la vida por eso «Las personas no envejecemos...sino que acumulamos juventud»-Carla Petrus

## **Corazón de Roble**

### **CR Malbec | Cosecha 2018**

#### **CORAZÓN DE ROBLE**

Presentación: Caja de cartón: 6 botellas de 75 cl.

BOTELLA VERTICAL. VISTA: Rojo intenso brillante y lágrima definida.

AROMA: Frutas rojas exaltadas por su juventud. Buen carácter varietal.

SABOR: Frutas rojas maduras, persistente y equilibrado.

### **CR Cabernet Sauvignon | Cosecha 2018**

#### **CORAZÓN DE ROBLE**

Descripción 1/2 Presentación: Caja de cartón: 6 botellas de 75 cl. BOTELLA VERTICAL.

VISTA: Rojo intenso, brillante y lágrima definida.

AROMA: Moras maduras, pimienta. Buen carácter varietal.

SABOR: Persistente y equilibrado.

### **CARACTERÍSTICAS**

Vinos jóvenes frutales cosecha 2017.

Características primarias bien definidas.

Vinos 100% varietales, equilibrados.

Ideales para acompañar pastas o cualquier tipo de carnes rojas en sus varietales tintos y pescados o tablas de fiambres en su varietal blanco.

## HISTORIA

El juego, la curiosidad y la empatía son habilidades características de los niños y niñas, pero de adultos se van perdiendo por eso este vino se llama Corazón de Roble para poder recuperarlas, seguir las cultivando y disfrutar de ese pequeño inocente, autentico y libre que alguna vez fuimos.

## **Espumosos Viña El Cerno**

### **Dulce Natural**

#### TORRONTES

#### MARIDAJE

En boca también aparecen sensaciones taninas de fruta fresca, lo que hace que sea ideal para combinar con frutos rojos o Lemon Pie.

### **Extra Brut**

#### CHARDONNAY - CHENIN

#### MARIDAJE

Este espumante marida excelente con un pescado blanco o un postre bien dulce, que equilibra así la acidez del Chardonnay.

### **Brut Nature**

#### CHARDONNAY - PINOT NOIR

#### MARIDAJE

Uno de los mejores maridajes, excelente armonía. El Extra Brut combina excelente con salmón rosado o una tabla de quesos semiduros y frutos secos.

## **Líneas Nuevas**

### **Gran Corte**

Es nuestro nuevo tri varietal cuya hermosa etiqueta nos remonta al nacimiento de nuestra bodega, este vino elaborado con 3 cepas que conforman un típico vino blend de la región de Burdeos, Francia que a su vez forman parte de la misma familia, en este elixir se encuentran la potencia y robustez del Cabernet Sauvignon, la untuosidad del Cabernet Franc y la elegancia aportada por el merlot , hacen de este elixir un vino muy aromático , cuerpo medio, muy buen retro gusto, buen volumen en boca y un delicado pero a su vez largo final , es ideal para acompañar pastas con hongos, carnes asadas y mágicos momentos.

### **Aniversario 25**

Este vino tiene un significado muy especial para los que formamos parte de esta hermosa familia 25 años no se cumplen todos los días y por eso queremos homenajear a todos los que nos acompañan con este mágico blend elaborado con las 4 cepas con las que nacimos, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah dotando a este vino de un carácter, elegancia y complejidad inigualables, un vino de una intensidad y variedad aromática muy amplia pasando desde las piracinas aportadas por el Cabernet Sauvignon y el Merlot, la fruta roja madura del Malbec y las notas herbáceas y mentoladas del Syrah que sumados a su largo paso por barrica nos brindan un vino único , de gran volumen y persistencia en boca, elegante , de largo y agradable final, brindemos por estos 25 años y por los que están por venir.

Bienbebidos y salud.

## **Nosotros**

### **BODEGA FAMILIAR Y ARTESANAL**

#### **FAMILY WINERY**

Desde 1997 se elaboran vinos varietales en forma totalmente natural.

En nuestra bodega se elaboran 60.000 botellas anuales, con la misma tecnología que usaban nuestros antepasados: Amor y Dedicación.

– Pedro Martínez

### **Bodega Familiar Y Artesanal**

#### **DESDE 1996**

Creada a partir del sueño de su fundador, la bodega ha sido manejada desde la calidez familiar entre padres e hijos, de ese modo invitamos a nuestros visitantes a formar parte de ella.

## **Historia**

### DESDE 1996

El edificio en donde está situada tiene infinidad de historias para ser contadas, desde su construcción, sus puertas labradas en Francia y traídas exclusivamente para ella, siempre hay un hecho histórico por descubrir.

## **Apertura a los visitantes**

### VISITAS Y DEGUSTACIONES

En el año 1998 abrimos las puertas al turismo ya que previamente, pusimos en funcionamiento el añejo edificio que cobija más de 110 años de edad en sus paredes. Como recuperadores de este edificio cultural expresamos nuestros sentimientos a la hora de hacer referencia a esta legendaria bebida "EL VINO SE VIVE, SE SIENTE". Prácticamente toda la vida nos relacionamos con él.

Ofrecemos un recorrido de bodega con charlas y degustación de vinos. «El tour es completo y dinámico porque se le permite a las personas participar, no solo se habla de vino, sino de distintos temas para profundizar el conocimiento de los visitantes.

### VISITAS

Lunes a Viernes de 10 a 17 hs. Sábados y Feriados solo con reserva previa de 24 hs de anticipación.  
Domingo Cerrado Recorrido por la Bodega Familiar Viña el Cerno Cava Subterránea Degustación  
Dirigida de Vinos Varietales. Español – English.

### DEGUSTACIONES

Visitas y amigos son bienvenidos en nuestra bodega que está abierta al público con reserva previa.  
Consultar por horarios especiales o eventos especiales.