



DISFRUTÁ
NUESTROS
VINOS



MERCED
DEL ESTERO

Gran Cosecha

SAN JUAN - ARGENTINA

JUAN - ARGENTINA



Mil Viento

CRiado EN BARRIL

MALBEC

Crianza lenta y noble que
la esperanza de una larga

Mil Viento

Cabernet Sauvignon

SAN JUAN - ARGENTINA

An illustration in a dark brown, textured style. On the left, a profile of a face is shown blowing air, which forms into large, elegant, swirling patterns that fill the upper and middle portions of the frame. The background has a subtle, repeating pattern of these swirls.

Mil Vientos

La intensidad, el equilibrio y la complejidad de Mil Vientos, es el fruto de un gran trabajo que comienza en nuestros viñedos, los que cuidadosamente cultivamos para extraer todo el potencial y tipicidad de nuestros terruños, que continua con una cosecha de trato fino y delicado, y finaliza en la bodega, donde con avanzadas técnicas de vinificación se completa la obra para su disfrute.



GRAN MEDALLA DE ORO
VINANDINO
2011

MIL VIENTOS

CABERNET SAUVIGNON

VARIETAL	—	100% Cabernet Sauvignon
TERROIR	—	Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	—	790 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	—	19 años
COSECHA	—	2019
ALCOHOL	—	13,6% v/v

Notas de cata

VISTA

Se trata de un vino de color rubí intenso.

NARIZ

Aromas delicados y complejos donde prevalecen las notas frutales tales como casis, mermelada de frutos rojos junto a notas especiadas de mentol y pimienta roja acompañadas elegantemente por los aromas de café y chocolate aportados por el roble.

BOCA

Posee concentración y frescura con presencia de taninos dulces que dan un final de boca placentero y persistente.

MARIDAJE

Puede acompañar carnes de caza, carnes rojas y quesos. Consumir entre los 16°C y los 18°C.



GRAN MEDALLA DE ORO
CATA DE VINOS DE SAN JUAN
2018

MIL VIENTOS MALBEC

VARIETAL	—	100% Malbec
TERROIR	—	Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	—	790 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	—	19 años
COSECHA	—	2020
ALCOHOL	—	13,6% v/v

Notas de cata

VISTA

Se trata de un vino de color rojo violáceo intenso con tintes morados.

NARIZ

Aromas delicados y complejos donde prevalecen las notas de violetas, ciruelas y sus confituras acompañados por la vainilla, el coco y el café aportados por el roble.

BOCA

En boca presenta la suavidad y elegancia del Malbec, es un vino de buen cuerpo y equilibrado, donde sus taninos suaves dan sensaciones agradables de principio a fin.

MARIDAJE

Puede acompañar carnes de caza, carnes rojas y quesos. Consumir entre los 16°C y los 18°C.



GRAN MEDALLA DE ORO
CATA DE VINOS DE SAN JUAN
2019

MIL VIENTOS

BONARDA

VARIETAL	—	100% Bonarda
TERROIR	—	Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	—	790 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	—	19 años
COSECHA	—	2020
ALCOHOL	—	13,6% v/v

Notas de cata

VISTA

Vino elegante, de intenso color rojo violáceo con matices negros.

NARIZ

Su aroma es delicado con una tendencia frutal y floral, de pueden percibir aromas de moras, higos, cereza negra, violetas en equilibrio con el café, el chocolate y la vainilla aportados por el roble.

BOCA

El sabor es muy agradable, tiene taninos suaves y sedosos, buena acidez y frescura en boca, dando como sensación general un vino equilibrado.

MARIDAJE

Puede acompañar carnes de caza, carnes rojas y quesos.
Consumir entre los 14°C y los 16°C.





MIL VIENTOS

MALBEC ROSÉ DULCE NATURAL

VARIETAL	100% Malbec
TERROIR	Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	790 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	19 años
COSECHA	2021
ALCOHOL	10,2% v/v - 9% Azúcar

Notas de cata

VISTA

Se trata de un vino de color rojo suave.

NARIZ

Sus aromas son frescos y frutados.

BOCA

Se destaca el equilibrio entre el dulzor y la acidez.

MARIDAJE

Puede acompañar platos variados ligeros, como también los postres.

Debe servirse a una temperatura de 8 a 10°C.





MIL VIENTOS TORRONTÉS

VARIETAL	—	100% Torrontés Riojano
TERROIR	—	Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	—	790 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	—	61 años
COSECHA	—	2021
ALCOHOL	—	14% v/v

Notas de cata

VISTA

Presenta un suave y atractivo color amarillo verdoso.

NARIZ

Sus aromas son por sobre todo elegantes donde aparecen las notas típicas de la variedad tales como rosas, azahares y terpenos junto a aromas frutales cítricos y tropicales que le dan un toque distintivo.

BOCA

En boca es un vino fresco y agradable con reminiscencias de los aromas percibidos en nariz, posee untuosidad y equilibrio entre la acidez, el alcohol y el resto de sus componentes, el final de boca persistente y agradable.

MARIDAJE

Puede acompañar pescados y mariscos, ensaladas, carnes blancas y pastas.

Consumir entre 6 °C y 8 °C.





MIL VIENTOS

TORRONTÉS DULCE NATURAL

VARIETAL	—	100% Torrontés Riojano
TERROIR	—	Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	—	790 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	—	61 años
COSECHA	—	2021
ALCOHOL	—	8,5 % v/v - 9,2 % Azúcar

Notas de cata

VISTA

Es un vino un color amarillo verdoso pálido o acerado, muy brillante.

NARIZ

Se destacan el típico amoscotelado que está dado por una mezcla de aromas frutales (frutas tropicales, cítricos, durazno blanco, melón) y florales (rosas, flor del limonero, flores blancas), aparecen notas de dulce de naranja y miel.

BOCA

Se destaca la dulzura equilibrada, la acidez y nuevamente los aromas agradables, su final conserva la frescura y el equilibrio que nos pide beber un poco más.

MARIDAJE

Puede acompañar postres y quesos.
Consumir entre 6 °C y 8 °C.



Mil Vientos

CRIADO EN BARRICA

El uso de barricas de madera data de varios siglos. Originalmente se utilizaban como depósito para el vino, más tarde se observó que esos vinos mejoraban notablemente su aroma y sabor al pasar por barricas de roble. En nuestra bodega, utilizamos esta antigua práctica para la crianza de este vino. **Crianza lenta y noble**, que trae la esperanza de una larga vida.



MIL VIENTOS CRIADO EN BARRICA

CABERNET SAUVIGNON

VARIETAL	—	100% Cabernet Sauvignon
TERROIR	—	Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	—	790 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	—	19 años
COSECHA	—	2018
ALCOHOL	—	14% v/v

Notas de cata

VISTA

Se trata de un vino de color rubí intenso.

NARIZ

Aromas delicados y complejos donde prevalecen las notas frutales tales como casis, mermelada de frutos rojos junto a notas especiadas de mentol y pimienta roja acompañadas elegantemente por los aromas de café y chocolate aportados por el roble.

BOCA

Posee concentración y frescura con presencia de taninos dulces que dan un final de boca placentero y persistente.

MARIDAJE

Puede acompañar carnes de caza, carnes rojas y quesos. Consumir entre los 16°C y los 18°C.





GRAN MEDALLA DE ORO
MALBEC AL MUNDO
2012

MIL VIENTOS CRIADO EN BARRICA

MALBEC

VARIETAL	—	100% Malbec
TERROIR	—	Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	—	790 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	—	19 años
COSECHA	—	2018
ALCOHOL	—	14% v/v

Notas de cata

VISTA

Presenta color rojo violáceo intenso con tintes morados.

NARIZ

Delicado e intenso donde se destaca aromas de ciruelas y sus confituras, violetas, notas de mentol, especias, todas ellas acompañadas por notas de chocolate y café aportados por el roble.

BOCA

Entrada dulce, gran volumen y buena estructura, luego en el final de boca vuelven los aromas ya percibidos en nariz y persiste la suavidad de los taninos típicos del malbec argentino.

MARIDAJE

Puede acompañar carnes de caza, carnes rojas y quesos. Consumir entre 16 °C y 18 °C.

MERCED DEL ESTERO

Gran Corte



Gran Corte es la selección de nuestros mejores vinos obtenidos en un añada. El enólogo en busca de la excelencia realiza un corte o una mezcla de vinos de distintas variedades que entregan sus mejores cualidades logrando de esta forma un vino único. **Un gran vino.**



MERCED DEL ESTERO GRAN CORTE

TERROIR	—	Pedernal y Rivadavia, San Juan
ALTURA DEL VIÑEDO	—	1200 msnm
EDAD DEL VIÑEDO	—	10 años
COSECHA	—	2018
ALCOHOL	—	14% v/v

Notas de cata

Proveniente de nuestros viñedos ubicados en dos zonas emblemáticas de San Juan, Valle de Pedernal (1200 msnm) y La Bebida (600 msnm), **GRAN CORTE MERCED DEL ESTERO** es **50% Malbec**, **30% Cabernet Franc** (ambos del Valle de Pedernal) y **20% de Tannat** (de La Bebida, Rivadavia).

El Malbec entrega aromas frescos de frutos rojos y florales de violetas, taninos dulces y aterciopelados, que se complementan con los taninos firmes y los aromas especiados de mentol aportados por el Cabernet Franc. El Tannat otorga un color intenso, aromas de frutos negros, gran fuerza tánica que expresa en el corte gran amplitud en boca y aumenta el potencial de guarda de este vino.

La crianza en barricas de roble durante 12 meses más 9 meses de botella, asegura la madurez óptima al momento de beber este vino.





SAN JUAN - ARGENTINA