

¿Quienes somos?

Lola Mora Wine es un emprendimiento dedicado a la elaboración de vinos y delicatessen argentinos de calidad premium. Especialmente pensados para paladares exigentes, nuestros productos procuran transmitir experiencias especiales y brindar sabores únicos, exclusivos; es por ello que privilegiamos la procedencia artesanal y el origen natural.

Nuestros Productos





Finca

La Finca El Dátil fue adquirida en el año 1906 por Alfredo Guzmán, hombre de vital importancia en el desarrollo político, económico y social del noroeste argentino. Habiendo pasado cuatro generaciones dentro de nuestra familia, la que fuera la Casa Natal de Lola Mora es hoy un establecimiento agrícola ganadero con múltiples actividades.

Información sobre Lola Mora

Articulos

Lola Mora su vida y sus mejores obras - La Nación

Esculturas de Lola Mora - Buenos Aires Gob

Videos

Entrevista a Marianne Du Toit - You Tube

Ante cualquier consulta puede comunicarse con nosotros por email o, si lo desea, por teléfono:

Dr. Santiago F. Castellanos

scastellanos@lolamorawine.com.ar

Cel: 0351 156538354

Para más información, por favor contáctenos en la siguiente casilla de email: contacto@lolamorawine.com.ar



Politica de privacidad

Lola Mora Wine tiene el compromiso de proteger la privacidad y seguridad de los individuos que visiten lolamorawine.com.ar (el "Sitio"). El propósito de esta política de privacidad es comunicarle acerca de la información que podría solicitársele cuando visite el Sitio, cómo empleará Lola Mora Wine esta información y con quién podría compartirse; sus opciones en cuanto a la recolección, uso y distribución de dicha información, su capacidad para editar, actualizar, corregir o borrarla y los procedimientos de seguridad que hemos implementado para proteger su privacidad.



"Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquio ex



(





LOLA MORA WINE

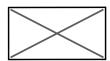
Inicio Productos Finca Historia Contacto

Vinos

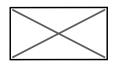
El vino Tempranillo Lola Mora, producto de una cuidadosa selección y armoniosa combinación, se presenta bajo un aspecto brillante, de color carmín y destellos púrpura, y aroma a frutas frescas. Ideal para combinar con carnes rojas, quesos y pastas.

A Web Page

Junto al Tempranillo, encontramos la Casa Natal de Lola Mora, como símbolo de nacimiento, de frescura, de vitalidad y de una riqueza histórica que se visualiza desde los más tempranos



Tempranillo



Malbec es la variedad más cultivada en Francia y la encontramos en los mejores y más famosos viñedos. Variedad de racimo mediano, de forma piramidal, ramoso, poco compacto y con granos pequeños, cilíndricos de color negro. Gran Vino Fino Tinto de buen cuerpo y volumen, destaca taninos dulces y fruta madura. Acompaña a este vino la figura de la "Fuente de las Nereidas", obra que revela a una artista madura y creativa, audaz y admirada

Malbec

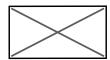
El Torrontés Riojano presenta gran complejidad, estructura y cuerpo, sin dejar de ser suave y aterciopelado. Esta variedad es reconocida a nivel mundial como una uva con caractera propios de la Argentina. Si bien su origen europeo, el tiempo, la tierra y el clima argentino le dio un carácter propio y distintivo. Acompaña a este vino la figura de la obra "La justicia" de Lola Mora, en la que contemplamos la

complejidad y la sutileza, la intensidad y el equilibrio logrado por la artista.



Torrontés

Jamón



Jamon crudo serrano

El Jamón Crudo Serrano Lola Mora es un jamón con sabor propio, aroma natural y rico, que se saborea mejor cuando está recién cortado de la pata o pernil, con un cuchillo adecuado y en lonchas cuanto más finas, mejor. El espectáculo de su entrevetado brillante estimula el apetito hasta al más desganado.

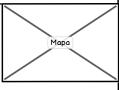
Contacto

Ante cualquier consulta puede comunicarse con nosotros por email o, si lo desea, por teléfono

Dr. Santiago F. Castellanos scastellanos@lolamorawine.com.ar

Cel: 0351 156538354

Para más información, por favor contáctenos en la siguiente casilla de email: contacto@lolamorawine.com.ar



Politica de privacidad

Lola Mora Wine tiene el compromiso de proteger la privacidad y seguridad de los individuos que visiten lolamorawine.com.ar (el "Sitio"). El propósito de esta política de privacidad es comunicarle acerca de la información que podría solicitársele cuando visite el Sitio, cómo empleara Lola Mora Wine esta información y con quién podría compartirse; sus opciones en cuanto a la recolección, uso y distribución de dicha información, su capacidad para editar, actualizar, corregir o borrarla y los procedimientos de seguridad que hemos implementado para proteger su privacidad.



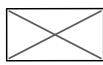
09:52 AM



LOLA MORA WINE



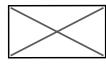
Vinos



Tempranillo

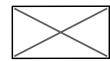
El vino Tempranillo Lola Mora, producto de una cuidadosa selección y armoniosa combinación, se presenta bajo un aspecto brillante, de color carmín y destellos púrpura, y aroma a frutas frescas. Ideal para combinar con carnes rojas, quesos y pastas. Junto al Tempranillo, encontramos la Casa Natal de Lola

Moro como símbolo de nacimiento de frescura de vitalidad y de una riqueza histórica que se visualiza desde los más tempranos orígenes.



Malbec

Malbec es la variedad más cultivada en Francia y la encontramos en los mejores y más famosos viñedos. Variedad de racimo mediano, de forma piramidal, ramoso, poco compacto y con granos pequeños, cilíndricos de color negro. Gran Vino Fino Tinto de buen cuerpo y volumen, destaca taninos dulces y fruta madura. Acompaña a este vino la figura de la "Fuenté de las Nereidas", obra que revela a una artista madura v creativa, audaz v admirada



Torrontés

El Torrontés Riojano presenta gran complejidad, estructura y cuerpo, sin dejar de ser suave y aterciopelado. Esta variedad es reconocida a nivel mundial como una uva con caracteres propios de la Argentina. Si bien su origen europeo, el tiempo, la tierra y el clima argentino le dio un carácter propio y distintivo.

Acompaña a este vino la figura de la obra "La justicia" de Lola Mora, en la que contemplamos la complejidad y la sutileza, la intensidad y el equilibrio logrado por la artista.

Jamón



Jamon crudo serrano

El Jamón Crudo Serrano Lola Mora es un jamón con sabor propio, aroma natural y rico, que se saborea mejor cuando está recién cortado de la pata o pernil, con un cuchillo adecuado y en lonchas cuanto más finas, mejor. El espectáculo de su entrevetado brillante estimula el apetito hasta al más desganado.

Contacto

Politica de privacidad



Contacto

Ante cualquier consulta puede comunicarse con nosotros por email o, si lo desea, por teléfono:

Dr. Santiago F. Castellanos

scastellanos@lolamorawine.com.ar

Cel: 0351 156538354

Para más información, por favor contáctenos en la siguiente casilla de email: contacto@lolamorawine.cc





