



Carta

de Vinos



TRAPICHE MANOS

Trapiche Manos es un vino proveniente del Valle de Uco, región ideal para el cultivo de Malbec, cuyas uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas, para luego ser delicadamente despalilladas y seleccionadas, baya por baya.

Tras su fermentación y maceración con levaduras naturales en vasijas de roble, Trapiche Manos fue criado durante 18 meses en barricas de roble francés, para después evolucionar en

botella durante 24 meses en una cava subterránea.

Su nombre nace del tributo a las manos de nuestra gente, partícipe fundamental en la creación de este extraordinario vino artesanal.

Malbec. 750 ml.

ISCAY

Iscay significa “dos” en quechua, el lenguaje nativo de los Incas que habitaban Los Andes en Argentina. Representa la unión de dos componentes del vino: la viticultura, como interacción entre el terruño y la vid; y la enología, combinación de Ciencia y Arte. Dos variedades de uva. Dos expertos: Enólogo y Agrónomo, que juntos conciben este excepcional vino argentino, ícono de la Bodega.

Malbec – Cabernet Franc. 750 ml.

Syrah – Viognier 2013. 750 ml.



Carta

de Vinos



TERROIR SERIES

Las mejores expresiones de la uva malbec elegidas cada año entre todos los productores. Trapiche Single Vineyard es la selección de los tres mejores vinos Malbec de cada cosecha que realiza Daniel Pi, chief winemaker de Trapiche, junto a su equipo. Este concepto apunta a comunicar el extraordinario potencial de la gran variedad de terroirs de Argentina y su efecto sobre nuestra uva emblemática.

Transmite el pilar fundamental de Trapiche: la riqueza de la diversidad.

Finca Ambrosia 2013. 750 ml.

Finca Orellana 2013. 750 ml.

Finca Laborde 2012. 750 ml.

GRAN MEDALLA

Como homenaje a los 125 años de la bodega se creó Gran Medalla, un vino elaborado con uvas provenientes de los mejores viñedos del Valle de Uco. Un vino de excepción que resume todo el potencial de las cepas emblemáticas de Argentina. Su maduración en barricas de roble francés durante 18 meses le otorga elegancia y complejidad.

Malbec 2014. 750 ml.

Cabernet Sauvignon. 2014 750 ml.

Cabernet Franc 750 ml.

Pinot Noir. 750 ml.

Chardonnay. 750 ml.

MEDALLA



Carta

de Vinos



En 1983, en homenaje a los 100 años de la bodega, emerge este vino de excepción elaborado con uvas provenientes de la Primera Zona vitivinícola mendocina. Sus viñedos predominantemente antiguos, durante décadas han dado lugar a los más prestigiosos vinos argentinos. Su maduración en barricas de roble francés durante 18 meses le otorga elegancia y complejidad a este ejemplar.

Blend. 750 ml.

Malbec. 750 ml.

Cabernet Sauvignon. 750 ml.

Chardonnay. 750 ml.

TRAPICHE COSTA & PAMPA

Esta línea representa la más delicada selección de uvas con el fin de obtener ediciones auténticas de la costa y la pampa. El particular clima marítimo, la majestuosidad del atlántico sur y el encanto de nuestros campos, hacen de estos vinos ejemplares únicos que reflejan la generosidad de nuestras tierras y la frescura de nuestros mares; que combinadas en perfecta sintonía nacen para cautivar los paladares más exigentes y buscadores de nuevas aventuras.

Pinot Noir. 750 ml.

Sauvignon Blanc. 750 ml.

Chardonnay. 750 ml.

Riesling. 750 ml.

Albariño. 750 ml.

Pinot Grigio. 750 ml.

FOND DE CAVE GRAN RESERVA

Carta

de Vinos

Fond de Cave Gran Reserva expresa carácter, elegancia y sofisticación. Es elaborado con uvas seleccionadas de antiguos viñedos que alcanzaron su equilibrio natural, a las que se han aplicado procesos naturales y artesanales, como la utilización de levaduras nativas en la fermentación. Posee una crianza de 18 meses en barricas de roble francés de primer uso para luego permanecer en estiba a lo largo de 12 meses.

Malbec. 750 ml.

Cabernet Sauvignon. 750 ml.

Blend. 750 ml.

FOND DE CAVE RESERVA

En este vino, la selección de frutos en viñedos de más de quince años de antigüedad, las producciones acotadas por parcela y el expertise de nuestros enólogos, determinan la obtención de los mejores granos. Complementariamente, su crianza a lo largo de 15 meses en roble francés y americano, sumado a 9 meses de reposo en botella, son los fundamentos de la intensidad y elegancia características de este vino.

Malbec. 750 ml.

Cabernet Sauvignon. 750 ml.

Syrah. 750 ml.

Cabernet Franc. 750 ml.

Petit Verdot. 750 ml.

Sauvignon Blanc. 750 ml.

Chardonnay. 750 ml.

Tardive. 500 ml.

Encabezado de Malbec. 500 ml.

Fond de Cave Reserva. 375 ml.



Carta

de Vinos



TRAPICHE RESERVA

Trapiche Reserva es la línea emblemática de la bodega que nace al pie de la Cordillera de Los Andes para transformarse en la mejor expresión de todo lo bueno que Trapiche tiene para dar. Un vino que se caracteriza por su delicadeza, armonía y complejidad, otorgadas por su crianza en roble francés y americano a lo largo de 12 meses.

Malbec. 1500 ml.

Malbec. 750 ml.

Cabernet Sauvignon. 750 ml.

Syrah. 750 ml.

Merlot. 750 ml.

Pinot Noir. 750 ml.

Chardonnay. 750 ml.

Syrah 500 ml.

Malbec. 375 ml.



Carta

de Vinos



FOND DE CAVE

Fond de Cave Brut Nature es un espumante elaborado artesanalmente a través del método Champenoise. Este corte de Chardonnay y Pinot Noir reposó a lo largo de un año en un lugar oscuro, seco y fresco en contacto con las lías. El resultado: un espumante untuoso, elegante, de finas burbujas y delicada expresión.

Brut Nature. 750 ml.

TRAPICHE COSTA & PAMPA

Elaborado a través del método Champenoise con uvas provenientes de nuestros viñedos en Chapadmalal, es el primer espumante de Argentina en reflejar la influencia oceánica. Su crianza sobre lías a lo largo de un año proporciona mayor frescura y cremosidad a estos ejemplares.

Extra Brut. 750 ml.

Brut Rosé. 750 ml.

TRAPICHE

Un espumante que refleja la calidad y trayectoria de la bodega. Una copa de espumante Trapiche es la mejor compañía en cualquier tipo de celebración.

Extra Brut. 750 ml.

Nature. 750 ml.