



MENÚ
Degustacion

Amuse Bouche

Fond De Cave Brut Nature

Ballotine de conejo sous vide+hinojo
Trapiche Costa & Pampa Sauvignon Blanc

Queso de cabra +Pera+ castañas
Trapiche Gran Medalla Chardonnay

Quinoa, hongos, aceitunas, legumbres
Trapiche Gran Medalla Pinot Noir

Chivo + Calabaza

Trapiche Terroir Series Finca Laborde

Filet mignon + papas hilo + confitura de pimiento
Trapiche Terroir Series Finca Ambrosia

Membrillo + Malbec

Fond De Cave Encabezado de Malbec

Cocholate +lavanda + polen

Fond De Cave Tardive

Experiencia Johnnie Walker

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE

MENÚ *Premium*

Recepción

Amouse Bouche

Trapiche Extra Brut

Degustación de Aceites de Olivas biodinámicos y panes de la casa

Entradas a elección

Empanadas mendocinas con salsa Jawa

Trapiche Perfiles Textura Fina Malbec

Zapallo cabutia+queso de cabra+leche de nuez y girasol

Trapiche Costa & Pampa Pinot Noir

Potaje de brocoli+huevo+arvejas

Trapiche Medalla Chardonnay

Principales a elección

Espalda de cerdo a baja temperatura+hinojo+camote+coliflor

Trapiche Gran Medalla Chardonnay

Capelacci de hongos y zapallo anco+aire de tierra

Fond De Cave Gran Reserva Blend

Filet mignon+crema de papas y ajo confitado+vegetales de estación

Trapiche Medalla Malbec

Pre Postre

Membrillo + Malbec

Postres a elección

Flan de huevo +crema de ddl+crocante

Fond De Cave Encabezado de Malbec

Nuestra idea de profiterol

Fond De Cave Tardive

Mousse de mandarinas + flores de invierno

Trapiche Costa & Pampa Rose

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE



MENÚ
Ultra premium

Recepción

Amouse Bouche

Fond de Cave Brut Nature

Degustación de Aceites de Olivas biodinámicos y panes de la casa

Entradas a elección

Empanadas mendocinas con salsa Jawa

Trapiche Medalla Blend

Zapallo cabutia+queso de cabra+leche de nuez y girasol

Trapiche Gran Medalla Pinot Noir

Potaje de brocoli+huevo+arvejas

Trapiche Gran Medalla Chardonnay

Principales a elección

Espalda de cerdo a baja temperatura+hinojo+camote+coliflor

Trapiche Terroir Series Finca las Piedras Chardonnay

Capelacci de hongos y zapallo anco+aire de tierra

Trapiche Gran Medalla Cabernet Franc

Filet mignon+crema de papas y ajo confitado+vegetales de estación

Trapiche Terroir Series Finca Ambrosia Malbec

Pre Postre

Membrillo + Malbec

Postres a elección

Flan de huevo +crema de ddl+crocante

Fond De Cave Encabezado de Malbec

Nuestra idea de profiterol

Fond De Cave Tardive

Mousse de mandarinas + flores de invierno

Trapiche Costa & Pampa Rose

Café y Petit Fours



espacio
TRAPICHE



Vinos

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. \$ 7.160

Syrah - Viognier. 750 ml. \$ 7.160

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. \$ 4.040

Finca Orellana 2013. 750 ml. \$ 4.040

Finca Laborde 2012. 750 ml. \$ 5.050

Finca Coletto 2015 750ml. \$5.050

espacio
TRAPICHE



Vinos

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. \$ 3.410

Cabernet Sauvignon. 2014 750 ml. \$ 3.410

Cabernet Franc 750 ml. \$ 3.410

Chardonnay. 750 ml. \$ 3.410

Pinot Noir 75ml. \$ 3.410

Medalla

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. \$1.800

Malbec. 750 ml. \$ 1.800

Cabernet Sauvignon. 750 ml. \$ 1.800

Chardonnay. 750 ml. \$1.800

espacio
TRAPICHE



Vinos

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. \$ 1.980

Sauvignon Blanc. 750 ml. \$ 1.980

Chardonnay. 750 ml. \$ 1.980

Albariño 750 ml. \$1.980

Pinot Grigio 750 ml. \$1.980

Perfiles

Trapiche Perfiles es el resultado de la exploración de distintos tipos de suelo, en la búsqueda de encontrar la mejor expresión en nuestros vinos. Exploran los mejores suelos de Mendoza (Gualtallary, La Consulta y Agrelo) para estimular los sentidos expresando su textura fina, grava o calcáreo a través de cada gota.

Textura Fina Malbec. 750 ml. \$ 1.530

Calcáreo Malbec. 750 ml. \$ 1.530

Grava Cabernet Sauvignon. 750 ml. \$ 1.530

espacio
TRAPICHE



Vinos

Fond De Cave Gran Reserva

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. \$ 2.070

Cabernet Sauvignon. 750 ml. \$2.070

Blend. 750 ml. \$ 2.070

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. \$ 1090

Cabernet Sauvignon. 750 ml. \$ 1090

Syrah. 750 ml. \$ 1090

Cabernet Franc. 750 ml. \$ 1090

Petit Verdot. 750 ml. \$ 1090

Sauvignon Blanc. 750 ml. \$ 1090

Chardonnay. 750 ml. \$ 1090

Tardive. 500 ml. \$ 990

Encabezado de Malbec. 500 ml. \$ 990

espacio
TRAPICHE



Vinos

Lateral – producto exclusivo

Pensando de manera Lateral; cuando la curiosidad y la exploración nos llevan a crear vinos diferentes. Vinos para paladares inquietos que les guste la exploración tanto como a Trapiche y se animen a probar cepas diferentes.

Viognier 750 ml. \$ 1.950

Semillón 750 ml. \$ 1.950

Chenin 750 ml \$ 1.950

Garnacha / Syrah / Mourvedre 750 ml \$ 1.950

Trapiche Puro & Impuro

Provenientes del valle de Uco Trapiche introduce sus nuevos ejemplares trapiche Puro & Impuro Fruto de una misma cosecha, Trapiche Puro está criado durante 10 meses en cubas de cemento y Trapiche Impuro está criado en barrica de roble francés y americano

Puro Malbec. 750 ml. \$ 990

Impuro Malbec. 750 ml. \$ 990

Impuro Cabernet \$ 990

Impuro Malbec \$ 990

Puro Rosé. 750 ml. \$ 990

espacio
TRAPICHE



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. 750 ml. \$ 810
Cabernet Sauvignon. 750 ml. \$ 810
Syrah. 750 ml. \$ 810
Merlot. 750 ml. \$ 810
Pinot Noir. 750 ml. \$ 810
Chardonnay. 750 ml. \$ 810
Syrah 500 ml. \$ 610
Malbec. 375 ml. \$ 450

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. \$ 1.460



espacio
TRAPICHE



Vinos

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. \$ 2.240

Brut Rosé. 750 ml. \$ 2.240

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. \$ 1.000

espacio
TRAPICHE