



Producido por uvas provenientes de nuestro viñedo emblema, en la Finca La Mascota, ubicada en Cruz de Piedra, Maipú, una de las regiones vitivinícolas más antiguas y prestigiosas de Mendoza.



Es un exquisito y complejo varietal que reposa durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, antes de ser embotellado.



Temperatura de servicio entre 15°C a 18°C.



Se encuentran en el Valle del Pedernal a una altitud de 1350 metros sobre el nivel del mar. La altitud brinda noches frías otorgando sabores frescos y estructura al malbec.



ECosecha manual en recipientes pequeños con posterior selección de racimos y bayas. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 15 meses.



Temperatura de servicio entre 16°C a 18°C.



De color rojo púrpura intenso con matices rubí, este Malbec expresa aromas a mermelada de frutas negras y liqueur, con un toque elegante de humo, vainilla y chocolate. En boca tiene un gusto seco, con un final largo y aterciopelado.



Criado en roble francés y americano durante 15 meses.



Temperatura de servicio entre 16°C a 18°C.



Nace en los Valles Calchaquíes, con la experiencia, la dedicación y la tradición de Bodega El Esteco. Es un vino tributo a quien fue uno de los precursores de la vitivinicultura en Cafayate. Un homenaje a nuestras raíces nobles, al pasado y la trayectoria de Don David.



Reposa en barricas de roble americano y francés por 12 meses.



Se recomienda beberlo entre 16° c y 18° C.  
Destapar 15 minutos previos al servicio.



Ubicado en Tupungato, Tunuyán (Valle de Uco) y Luján de Cuyo (Agrelo), provincia de Mendoza. Nace a partir de una cuidadosa selección de parcelas destacadas, las uvas son cosechadas en su punto óptimo de maduración logrando un vino elegante y sofisticado.



Tras 12 meses de guarda en barricas de roble, alcanza una perfecta armonía entre fruta y madera



Ideal para acompañar carnes asadas, pastas rellenas. Servir a 18°C.



Viñedo ubicado en Valle de Uco - Mendoza, estas tierras logran un vino de un color rojo profundo con tintes violáceos, que entrega intensos aromas a frutos rojos como cerezas y ciruelas. Gran concentración frutal con un elegante final.



Criado a través del método sur lie en cubas de cemento durante 10 meses



Temperatura de servicio entre 16°C a 18°C.



Criado en Valle de Uco, Mendoza, se logro un vino presenta un color púrpura profundo con matices rubí. Entrega complejos aromas de frutas negras, con un toque de especias mentoladas, que juntos integran sutiles notas florales.



Criado en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 10 meses.



Temperatura de servicio entre 16°C a 18°C.



De color violáceo profundo, con matices negros. Sus uvas Malbec provenientes de una cuidadosa selección de parcelas, con muy bajo rendimiento de racimos por planta, logran un vino de muy agradable sabor y largo final.



Su innovador proceso de elaboración, que contempla una maduración del vino de 12 meses en barricas de roble Bourbon, desprende aromas a humo, chocolate y caramelo.



Se recomienda beberlo entre 16° c y 18° C. Destapar 15 minutos previos al servicio.



Blend de Extremos es la máxima expresión de los Valles Calchaquíes, buscando revalorizar el terroir exclusivo de la región. Combina lo mejor de dos regiones inhóspitas y extremas, Cafayate y Chañar Punco.



Es un exquisito y complejo varietal que reposa durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés.



Se recomienda beberlo entre 16° c y 18° C.  
Destapar 15 minutos previos al servicio.

# VINOS SUPERPREMIUM



De un intenso color púrpura con tonalidades violáceas, este Malbec expresa aromas concentrados de frutos rojos, ciruelas, cerezas y pasas de uvas. Se destacan notas de vainilla, coco y pan tostado gracias a su crianza en roble. En boca se lo encuentra carnoso, de buen volumen y percibiéndose untuoso.



Criado en barricas de roble francés de primer uso durante 18 meses.



Se recomienda beberlo entre 16 y 18°C, realizando el destape 15 minutos antes del servicio.



De color violáceo profundo, este vino entrega aromas de frutas rojas maduras con presencia de especias y un toque herbáceo, que se integran a un sutil aroma floral. En boca su entrada es caudalosa y aterciopelada, con sabores de fruta confitada y licor de cassis que se combinan con el roble. Su final recuerda a crema de cacao.



Criado en barricas de roble francés de primer uso durante 18 meses.



Se recomienda beberlo entre 16° c y 18° C.  
Destapar 15 minutos previos al servicio.



Proviene de nuestras fincas más selectas otorgando características de un terroir único. Viñedos a 1.700 msnm, con suelos áridos y arenosos ofrecen vinos de marcada tipicidad, potentes y de gran expresión. No solo se trata solo de un gran vino, se trata sobre nuestra historia en Cafayate. Sobre nuestros viñedos que rodean a la bodega y del cuidado de esta tierra única.



Criado en barricas de roble francés durante 12 meses.



Se recomienda beberlo entre 17° a 19°. Destapar 15 minutos previo a servirlo.



Alegoría surge de la exploración de las mejores zonas vitivinícolas de Mendoza logrando identificar apelaciones únicas donde la combinación del suelo, la altura, el clima y la mano del enólogo permiten dar origen a este vino de marcada complejidad y gran equilibrio. A la vista, de color rojo intenso con reflejos azules. En nariz, ciruela, mora, higo y cereza negra. En boca, taninos firmes, maduros y equilibrados.



Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 20 días entre 26° – 30° C. Fermentación maloláctica natural. Crianza. Filtrado y embotellado.



Ideal para acompañar carnes rojas. Servir a 18° C



Malbec con estructura media, marcada acidez, tenso y carnoso en boca, de color rojo rubí intenso y delicado aroma a guindas. Un varietal que ha logrado adaptarse a las condiciones de un valle rodeado por la precordillera y Cordillera de los Andes, que expresa todo su perfil en una planta que crece en suelo escaso, lomoso y mineral.



El 50% del vino es conservado en huecos de concreto con borras en fina suspensión. El 50% restante es conservado en barricas de roble francés de primer y segundo uso, durante 4 meses.



Se recomienda beberlo entre 16 y 18°C, realizando el destape 15 minutos antes del servicio.



Criado en Cruz de Piedra, Maipú y Altamira, Valle de Uco. Mendoza. De color púrpura intenso, este vino combina aromas a violetas, frutas rojas maduras, sutiles notas especiadas y taninos generosos. El Malbec y el Cabernet Franc hacen una perfecta combinación que resulta en un ejemplar elegante y de final diáfano.



Criado en barricas de roble francés de primer uso durante 18 meses



Se recomienda beberlo entre 16 y 18°C, realizando el destape 15 minutos antes del servicio



De color rojo violáceo, con aromas y sabores a frutas rojas y negras bien maduras acompañadas de notas a vainilla, especias dulces y aromas ahumados, es de sabor intenso y textura suave que perdura en la boca. Sus Viñedos se encuentran en el Valle de Tulum y en el Valle del Pedernal a una altitud entre 650 y 1350 metros sobre el nivel del mar.



Su cosecha se realiza en forma manual en recipientes pequeños de 20 kg y luego se fermenta en tanques de acero inoxidable. La crianza durante 15 meses en barricas nuevas de roble americano y francés brinda sabores especiados y ahumados.



Es una presentación que acompaña bien gran diversidad de quesos por su textura aterciopelada, pastas con carnes y risottos, encontrando su punto justo al servirlo entre los 16° y 18°.



SAGRADO, es un vino de culto nacido en el exclusivo Valle de Pedernal, situado a 1400 mts. sobre el nivel del mar, entre dos cadenas montañosas, los Andes al Oeste y las Sierras Pampeanas al Este. Malbec proveniente de viñedos plantados con vides elegidas y regadas por goteo con agua de deshielo de la cordillera de Los Andes.



Las uvas se cosecharon en la última semana de abril y el vino fue añejado durante 17 meses en barricas de roble nuevo francés y luego en botella por 12 meses más.



Temperatura de servicio entre 16°C a 18°C.



Criado en Gualtallary, Tupungato, Mendoza. Es un vino de color rojo profundo y destellos rubíes, este Malbec entrega aromas intensos a frutos negros con notas ahumadas y mentoladas. Aromas especiados a grafito y licorosos son también apreciados en este vino. En boca es frutado y mineral, con un final persistente.



Criado en barricas de roble francés de primer uso durante 18 meses



Se recomienda beberlo entre 16° c y 18° C. Destapar 15 minutos previos al servicio.



A la vista tiene un profundo fondo negro y reflejos violáceos. Limpio y brillante. En boca es un vino muy frutado y con notas florales. Ciruelas, pasas de uvas, leves notas de hierbas, con las notas de roble aportadas por su añejamiento en barricas, entrada con mucho volumen. Taninos dulces, maduros y muy redondos. Vibrante y frutado. Armónico, con roble integrado.



Es un exquisito y complejo varietal que reposa durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, antes de ser embotellado.



Temperatura de servicio entre 15°C a 18°C.



Es una mezcla compuesta por Cabernet Sauvignon, Malbec y Cabernet Franc con rojo cereza intenso. Tiene buena estructura y taninos redondos que complementan a la perfección su jugosa acidez y frescura. Ideal para acompañar carnes rojas ahogadas y remojadas.



Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés.



Temperatura de servicio entre 16°C a 18°C.



Viñedos ubicados en Luján de Cuyo (Agrelo), provincia de Mendoza. Es un vino color rojo rubí profundo con destellos azules y negros. En nariz, se percibe una marcada presencia de frutas negras, que recuerdan a moras y ciruelas maduras, complementadas con notas de especias como pimentón y pimienta negra. Se percibe voluminoso, con taninos marcados y dulces.



Criado en roble francés y americano durante 18 meses.



Ideal para acompañar carnes con buen contenido de grasa. Servir a 18°C.



Chañar Punco es un exclusivo blend de altura que representa la apasionante aventura que emprende Bodega El Esteco al incursionar en la búsqueda de sitios remotos y exóticos para sus vides en los Valles Calchaquíes. Taninos minerales y maduros. Un vino concentrado, con gran fuerza de entrada en boca, frutado, y a la vez licoroso con sabor a roble y chocolate.



Reposa en barricas de roble americano y francés por 18 meses.



Se recomienda beberlo entre 16° c y 18° C. Destapar 15 minutos previos al servicio.