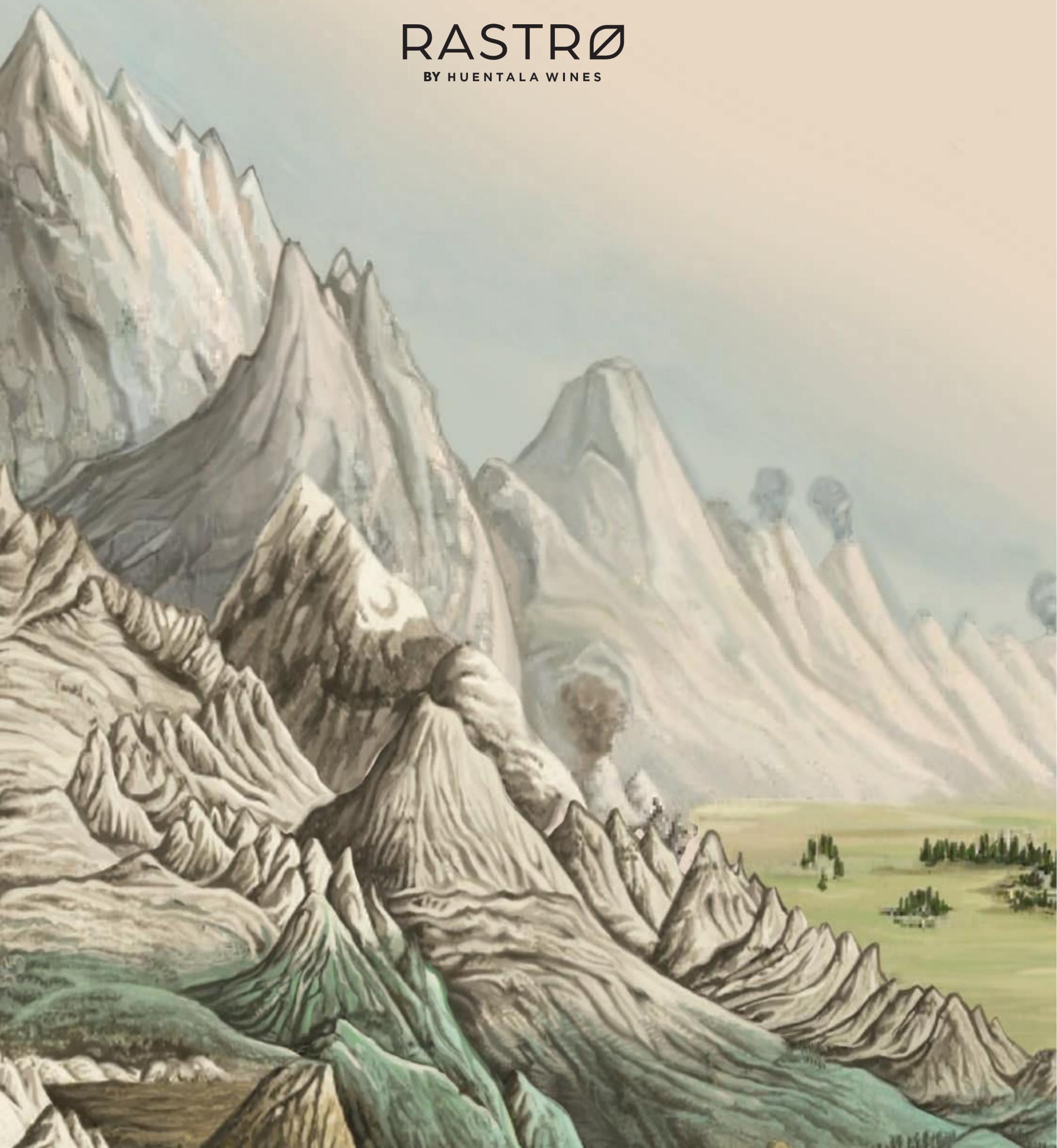


SOMOS LO QUE SOMOS |
GRACIAS A LO QUE FUIMOS |

RASTRØ

BY HUENTALA WINES



A landscape painting showing a range of mountains with a valley in the foreground. The mountains are rendered in shades of brown and tan, with some peaks appearing to have snow or light-colored rock. The valley is green and contains a small town with white buildings and a church spire. The sky is a pale, hazy blue.

Somos crisol.

Somos mixtura.

Somos pueblos que llegaron y otros que se fueron.

Destino de valientes. Destino de curiosos.

Somos lo que somos, gracias a lo que fuimos.



Cada RECETA es un COMPENDIO de saberes.

Es poder traducir en una mesa la historia vivade lo que somos y hemos sido.

Sabores del pasado que viajan a nuestro tiempo, para acercarnos a los orígenes de quienes estaban, quienes llegaron y quienes se fueron.

LOS INVITAMOS A TRANSITAR JUNTOS, ESTE VIAJE HISTÓRICO, **RASTRO** DE SABORES.



HOSPITALIDAD Y TURISMO

Nuestra finca La Isabel Estate ofrece una de las vistas más hermosas de Mendoza y vinos únicos que reflejan plenamente el terroir de Guatallary. En las visitas guiadas, los profesionales de nuestro equipo

brindan una experiencia técnica y recreativa, que a lo largo del recorrido relata la historia de la bodega, pasando por detalles de los suelos, producción y las etiquetas del portfolio.

Ofrecemos visitas regulares tres veces por día y también personalizadas o para grupos.

Los horarios son 10:30am – 11:30am y 4pm de jueves a lunes.

DEGUSTACIONES

Línea Sombrero AR\$18.000.-
Sauvignon Blanc | Malbec | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

Línea Gran Sombrero AR\$23.000.-
Chardonnay | Malbec | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

Línea Huentala AR\$27.000.-
Huentala Chardonnay Barrel Fermented | Huentala La Isabel Estate Malbec | Huentala Cofermented blend | Huentala Blocks Edition | Block 03 Malbec

*Todas las líneas incluyen servicio de agua y acompañamiento.

*El valor se indica por persona y está sujeto a modificaciones.

Terroir Experience USD 800.-

La experiencia TERROIR es para grupos reducidos de hasta un máximo de 5 personas y recorre sectores exclusivos de los viñedos, los Blocks 03 y 06 + calicatas acompañado del Enólogo o Sommelier Exclusivo de Huentala Wines. En cada estación los esperan con una armonización gastronómica para cada vino y finalmente pueden escoger entre tomar el almuerzo en el viñedo con un chef privado o realizarlo en nuestro exclusivo restaurante Rastro by Huentala Wines.

*El valor se indica por actividad. Máximo de 5 personas.

Huentala Chardonnay Barrel Fermented | Huentala La Isabel Estate Malbec | Huentala Cofermented blend | Huentala Blocks Edition - Block 03 Malbec

MENÚ RASTRO

Rastro by Huentala Wines propone una experiencia interactiva en la cual tendrán 12 platos disponibles para elegir 4 y así armar su propio menú.

En cuanto a los vinos, tendrán tres opciones de armonización, basado en líneas o cepas.

Ø MENÚ 4 PLATOS + MARIDAJE LÍNEA GRAN SOMBRERO
Malbec | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Chardonnay.

Valor P/P AR\$ 63.000.-

Ø MENÚ 4 PLATOS + MARIDAJE VERTICAL DE MALBEC
Sombrero | Gran Sombrero | La Isabel Estate | Blocks Edition, Block 03.

Valor P/P AR\$ 78.000.-

Ø MENÚ 4 PLATO + MARIDAJE LÍNEA HUENTALA
La Isabel Estate Malbec | Cofermented Blend | Chardonnay Barrel Fermented | Blocks Edition, Malbec Block 03.

Valor P/P AR\$98.000.-

Ø Todos los valores se indican por persona y están sujetos a modificaciones.

Ø Consultar por opciones kosher con vinos de la línea Dreidel.

+ info

reservas@huentalawines.com | [Linktr.ee/HuentalaWines](https://linktr.ee/HuentalaWines)

reservas@huentalawines.com

