

TUTU WINES

Nuevos
lanzamientos

ANTRO

ANTRO

En lo oscuro de un Antro nacen los deseos.
Un Antro es un útero donde vuelan las luciérnagas, y copas brillantes.
En un Antro suenan y sonarán las músicas más dulces y aguardentosas.
Antro es intensidad, entrega, ojos como uvas que miran, ven.
Embriaguez de Antro, risas, papilas de todos los colores.
Se baila, se saborea.

Antro eres tú.
Antro sos vos.

ANTRO CHARDONNAY 2024



100% Chardonnay de Tunuyán.

Sobre suelos aluvionales sobre piedras con 30% en matriz areno limosa, sin cal.

Fermentación con método oxidativo, con levaduras indígenas y 30% de pieles en pileta de concreto, recubierto de epoxi.
Conservación durante cuatro meses en las mismas piletas.

Producción limitada de 4.500 botellas

ANTRO CLARETE 2023



Clarete de variedad de criollas tintas de Tupungato.

Mayormente criolla chica y grande, con un porcentaje de criolla blanca, criolla cereza y moscatel

Clarete de uvas criollas tintas provenientes de Tupungato, sobre suelos aluvionales sobre piedras con 70% en matriz areno limosa, sin cal.

Microvinificación en huevos de cemento, co-fermentación de las uvas con levaduras indígenas, sin corrección de acidez y mínimo sulfitado.

Crianza en los mismos huevos.

Producción limitada de 4.100 botellas

ANTRO BONARDA 2024



100% Bonarda de Tunuyán.

Sobre suelos aluvionales sobre piedras con 30% en matriz areno limosa, sin cal.

Fermentación en piletas de concreto con levaduras indígenas método oxidativo, con levaduras indígenas, sin corrección de acidez y mínimo sulfitado.

El 70% del vino fermenta en contacto con sus pieles.

Producción limitada de 4.500 botellas

ANTRO MALBEC 2024



100% Malbec de Tupungato.

Sobre suelos aluvionales sobre piedras con 70% en matriz areno limosa, sin cal.

Fermentación en piletas de cemento, con 20% de racimo entero, levaduras indígenas y sin corrección de acidez. Se conserva en las mismas piletas.

Producción limitada de 4.500 botellas

ANTRO PINOT NOIR 2024

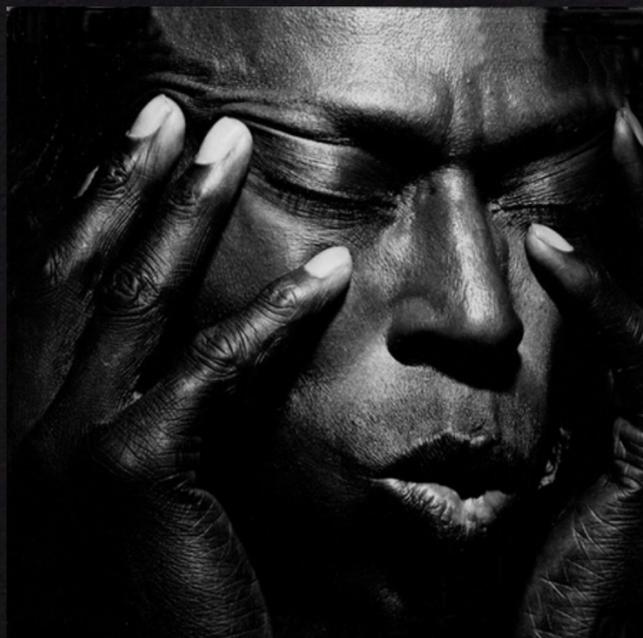


100% Pinot Noir de Tupungato.

Sobre suelos aluvionales con 30% de matriz areno limosa sin cal.

Fermentación en piletas de concreto con un 15% de racimo entero, levaduras indígenas, sin corrección de acidez y mínimo sulfitado.

Producción limitada de 6.000 botellas



TUTU Wines

Tutu homenajea al famoso álbum de **Miles Davis** del año 1986, que a su vez, homenajea al mítico clérigo pacifista **Desmond Tutu**, quién dedicó su vida a defender a minorías y fue premio del nobel de la paz.

Delicados y transparentes, como Miles y Desmond, queremos representar cada lugar, con sus aromas y texturas, sin agregados ni maquillajes innecesarios.



DINOS HONESTOS

Vinos originales y auténticos, que se centran en transmitir pureza y tipicidad en cada botella, reflejando calidad e identidad: normalmente austeros en la entrada de boca y nariz, concentrados y con gran impacto en el retrogusto.

Muestran el lugar, la tipicidad y gran potencial de guarda.

SOIL-FOCUS WINES

Siendo especialistas en suelos en Mendoza, nuestra visión es reflejar la historia, el ADN y la esencia de los grandes vinos y de las variedades autóctonas argentinas, mostrando el potencial que tienen nuestros terruños. Rescatamos la raíz de todos los avances y crecimientos vitivinícolas, a través de **cepas ancestrales, prácticas antiguas y de baja intervención para obtener expresiones puras.**





TUTU WINES

La expresión del lugar como el factor más grande de la diversidad de los vinos

Creemos en los lugares, las personas
y sus orígenes. Apelamos a su potencialidad y
cuidamos la sustentabilidad para su futuro.



MUCHAS
GRACIAS

TUTU WINES