vinetur

Cimarrón Wines Co. propone tres malbecs para regalar en el Día del Amigo

La bodega de Lucca Stradella ofrece un estuche con etiquetas de Gualtallary, San Rafael y un corte entre ambos orígenes

martes 14 de julio de 2026



Cimarrón Wines Co., la bodega mendocina impulsada por el ingeniero agrónomo Lucca Stradella, ha lanzado una propuesta para el Día del Amigo centrada en tres malbecs de su porfolio que pueden adquirirse por separado o reunidos en un estuche de tres botellas pensado para regalo. La firma sitúa la campaña en torno a vinos de distintos

orígenes de Mendoza y la presenta como una opción vinculada a los encuentros entre amigos.

La selección incluye La Contienda Malbec Gualtallary Valle de Uco, La Contienda Malbec San Rafael y Entre Gallos y Medianoche Malbec-Malbec. Según informa la bodega, se trata de tres de sus etiquetas más representativas y el objetivo es ofrecer estilos y procedencias distintas dentro de una misma variedad.

La primera referencia, La Contienda Malbec Gualtallary Valle de Uco, procede del Valle de Uco y tiene una crianza de 12 meses en barrica de roble francés. Desde Cimarrón Wines Co. señalan que en este vino predomina la fruta fresca y que después aparecen notas de violetas en nariz. En boca, la bodega describe presencia de frutas rojas, cassis, duraznos, damascos y especias, junto a una madera sutil. Su precio sugerido es de $33.500.

La segunda etiqueta es La Contienda Malbec San Rafael, elaborada con uvas de ese origen mendocino. La bodega afirma que fue cosechado manualmente y que muestra fruta fresca, color rubí intenso y matices violetas profundos. En nariz, añade, aparecen notas especiadas y balsámicas con toques de frutas de hueso como ciruelas y damasco. En boca, lo define como un vino de entrada potente, paso amplio y suave, con recuerdos balsámicos de eucalipto fresco, sutiles pirazinas y un ligero toque de mentol. También tiene un precio sugerido de $33.500.

La tercera propuesta es Entre Gallos y Medianoche Malbec-Malbec, un vino elaborado con uvas de San Rafael y Valle de Uco. La compañía explica que nace de la unión de esos dos valles mendocinos y que combina violetas y frutos rojos de Gualtallary con notas especiadas y balsámicas de San Rafael. En boca, describe una evolución desde una potencia inicial hacia un perfil redondo y amable, con frutas de carozo, frutas negras y notas frescas de eucalipto y mentol. Su precio sugerido es de $25.250.

Cimarrón Wines Co. subraya además dos elementos diferenciales de esta última etiqueta. Por un lado, asegura que su diseño fue realizado con inteligencia artificial y que se trata de la primera etiqueta de este tipo en Argentina. Por otro, indica que cada botella incorpora un NFT coleccionable.

Los tres vinos pueden comprarse a través de la tienda online de la bodega dentro de un estuche coleccionable orientado a regalo. La empresa añade que durante estos días pondrá también a la venta otros packs vinculados a la misma celebración.

La bodega se presenta como un proyecto joven liderado por Lucca Stradella, a quien identifica como cuarta generación de la familia vitivinícola Bianchi. Según explica la firma, el equipo está formado por jóvenes profesionales y mantiene una línea de trabajo que busca combinar innovación y tradición.

Cimarrón Wines Co. añade que el cuidado del medio ambiente y la protección de la tierra forman parte de su forma de trabajo. En esa línea, señala que colabora cada año con distintos productores asociados para optimizar y cuidar los procesos.